



Formation : Maîtriser la cuisson des biscuits et pâtes jaunes

18-19
novembre 2020

au Centre Technique AGIR
Talence près de Bordeaux

CONTEXTE

Les biscuits et pâtes jaunes (génévoises, cakes, moelleux en général), sont des produits complexes avec de nombreux ingrédients.

L'étape de cuisson est une étape clé qui requiert une bonne compréhension produit ainsi qu'une bonne maîtrise des bases de la cuisson

OBJECTIFS

À l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- > Décrire les différentes phases de la cuisson
- > D'expliquer le comportement des principaux ingrédients à la cuisson
- > D'interpréter une courbe de cuisson sur un four continu et d'identifier les éventuelles dérives
- > De proposer des solutions pour gérer des dérives (paramètres à faire évoluer)

PUBLIC

Techniciens du domaine alimentaire, chefs de ligne, opérateurs de fabrication (fabrications industrielles)
Techniciens, Ingénieurs et Responsables Production, R&D, Qualité, Méthodes

MODALITÉS ET ACCÈS À LA FORMATION

contact@agir-crt.com
05 57 96 83 33

Formation :

Maitriser la cuisson des biscuits et pâtes jaunes

PÉDAGOGIE

Formation théorique et ateliers pratiques

ÉVALUATION

Evaluation en fin de formation : validation des objectifs pédagogiques.

DATE

18-19 Novembre 2020

PRÉ-REQUIS

Aucun

LIEU

AGIR, 37 avenue Albert SCHWEITZER, 33600 Pessac

DURÉE

2 jours de 9h00 à 17h30

EFFECTIF MIN. PAR SESSION

5

EFFECTIF MIN. PAR SESSION

10

Etablissement accessible aux personnes handicapées

TARIFS PAR PERSONNE

1 100 € HT*

*Déjeuner compris
> Prix unique

PROGRAMME

1. Introduction

> L'univers des biscuits et pâtes jaunes

2. Les enjeux de la cuisson

> Evaluations de produits, défauts qualités observés, partage sur les problématiques rencontrées

3. Les ingrédients et leur comportement à la cuisson

4. Les différentes phases de la cuisson

5. Flux et transfert de chaleur

> Démonstrations

6. Différents types de four

> Technologies, Fonctionnement

7. Régler une courbe de cuisson sur un four continu

> Qu'est ce qu'une cinétique de cuisson? Comment évoluent les produits dans le four?

> L'impact des différents réglages (T°, temps, buées/extraction, voute/sole)

8. Régler Piloter un four, gérer les dérives

> Exercices en groupe

9. Discussion cas concrets

> Séance de question/réponse, analyse en groupe de dysfonctionnements

Merci de compléter ce formulaire pour vous inscrire

- Adhérent(s) Nombre de participant(s) : Prix par participant : 450€ HT / participant
- Non adhérent(s) Nombre de participant(s) : Prix par participant : 650€ HT / participant
- Total adhérent(s) :**€ HT
- Total non adhérent(s) :**€ HT

Les participants

Nom : **Prénom :**

Organisme / Entreprise :

Fonction : Mail :

Nom : **Prénom :**

Organisme / Entreprise :

Fonction : Mail :

Nom : **Prénom :**

Organisme / Entreprise :

Fonction : Mail :

Nom : **Prénom :**

Organisme / Entreprise :

Fonction : Mail :

Dès facturation, règlement :

- Par chèque bancaire à l'ordre du CRT AGIR
- Par virement bancaire

RIB AGIR

Numéro de TVA Intracommunautaire : **FR09399283621**

Coordonnées bancaires :

Code banque	Code guichet	N° de compte	Clé RIB
10907	00001	42021122975	33

IBAN : **FR76 1090 7000 0142 0211 2297 533**

ADRESSE SWIFT : **CCBPFPPBDX** BPSO TALENCE

Merci de cocher la case vous concernant

- Si votre entreprise finance 100% de la formation, merci de joindre un chèque de€TTC par participant à l'ordre du «CRT AGIR»
- Si le règlement est pris en charge par votre fond de financement : merci de renseigner les champs suivants

Organisme :

Adresse :

Code postal : Ville : Pays :

Tel :

N° adhérent : Date d'envoi de la prise en charge :

N° de dossier :

La notification de prise en charge par votre organisme payeur sera remise au CRT AGIR au plus tard une semaine avant le début de la formation.

En cas d'annulation des participants dans les 5 jours ouvrés, il vous sera comptabilisé 50% du prix total du stage. En cas d'annulation ou d'abandon en cours de stage, le montant dû sera 100% du coût du stage. AGIR se laisse la possibilité de reporter ou d'annuler la formation au plus tard une semaine avant le début de la formation en cas d'effectif insuffisant.

Bon pour accord

Pour AGIR

Martine CREPIN
Directrice



Pour

Nom :

Date :

Bon pour accord, cachet et signature

Acceptez-vous la dématérialisation des factures ?

OUI

NON

Si oui : adresse mail à laquelle vous recevrez la facture :

Si non : adresse de facturation :

.....
.....