



## 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

A 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

Questionnaire de satisfaction en fin de formation.  
Cette formation ne donne pas lieu à une évaluation formalisée.

### 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
<b>10907</b>	<b>00001</b>	<b>42021122975</b>	<b>33</b>

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 :

.....  
.....