



## FORMATION

Parcours « du blé à la farine » pour  
la Boulangerie-Pâtisserie-Viennoiserie

3 et 4 juillet 2024

au Centre Technique AGIR  
Pessac près de Bordeaux

### CONTEXTE

La farine est une matière première fondamentale dans les produits céréaliers et biscuitiers. Il existe de nombreuses références et la question du choix est importante.

Vraie matière première vivante, la farine varie au cours du temps et sa maîtrise est complexe.

Cette formation apporte les clés pour une expertise au service de vos productions biscuitières et de Boulangerie Pâtisserie Viennoiserie. Elle a pour but de mieux comprendre la fabrication de la farine, d'aider à la lecture et à la compréhension des fiches techniques et enfin d'appréhender le rôle de la farine et les conséquences de ses variations dans les matrices céréalières.

### OBJECTIFS

- > Connaitre la réglementation de la farine
- > Identifier les rôles de la farine dans les produits céréaliers
- > Expliquer l'impact du process d'obtention de la farine sur ses caractéristiques (mouture, farine blanche, complète...)
- > Interpréter une fiche technique ou un bulletin d'analyse de la farine
- > Associer un défaut produit à une caractéristique

### PUBLIC

Industriel souhaitant faire gagner en compétences ses équipes, artisan biscuitier

### MODALITÉS ET ACCÈS À LA FORMATION

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

# FORMATION

## Parcours « du blé à la farine » pour les productions biscuitières

### PÉDAGOGIE

Alternance de sessions théoriques et pratiques en atelier

### ÉVALUATION

Evaluation en fin de formation : validation des objectifs pédagogiques

### DATE

3 et 4 juillet 2024

### PRÉ-REQUIS

Aucun

### LIEU

AGIR, 37 avenue Albert SCHWEITZER, 33600 Pessac

### DURÉE

9h00 à 12h30

14h00 à 17h30

**2 jours soit 14h**

### EFFECTIF MIN. PAR SESSION

5

### EFFECTIF MAX. PAR SESSION

10

*Etablissement accessible  
aux personnes handicapées*

### TARIF PAR PERSONNE

1300 € HT

### PROGRAMME

#### LE BLÉ MATIÈRE PREMIÈRE

- > Marché mondial du blé
- > Variétés
- > Cultures
- > Composition
- > Spécificités des blés biologiques concept du Clean Label

#### DU BLÉ À LA FARINE

- > Process de fabrication des farines
- > Marché des farines
- > Bonnes pratiques de fabrication

#### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES FARINES

- > Classification
- > Taux de protéines
- > Humidité
- > Indice d'Hagberg
- > Indice de Zeleny
- > Hydratation
- > Taux d'amidon endommagé
- > Farinographe
- > Alvéographe
- > Valeurs boulangères
- > Mixolab

#### AGENTS DE TRAITEMENT DE LA FARINE

- > Additifs, auxiliaires technologiques pour corriger ou standardiser une farine

#### DEMONSTRATIONS SUR LE PLATEAU TECHNIQUE

- > Utilisation de farines différentes pour la réalisation par les stagiaires de produits céréaliers selon différentes technologies (laminage, dosage/dressage)

### INFORMATIONS & INSCRIPTION

contact@agir-crt.com

05 57 96 83 33





# Bulletin d'inscription

Formation : Parcours « du blé à la farine » pour la Boulangerie Pâtisserie Viennoiserie

3 et 4 juillet 2024

au Centre Technique AGIR  
Pessac près de Bordeaux

## Merci de compléter ce formulaire pour vous inscrire

- Adhérent(s)                      Nombre de participant(s) : .....                      Prix par participant : 1300 € HT
- Non adhérent(s)                      Nombre de participant(s) : .....
- 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 :

.....  
.....