

Formez efficacement vos équipes grâce à notre offre sur-mesure

**Formation
sur vos sites
ou dans nos
locaux**

**Contenu
sur mesure
adapté à vos
produits et
vos besoins**

**Une
journée
incluant un cas
pratique
minimum**

**Public
Ingénieurs
Techniciens
Opérateurs**

Exemples de formations déjà menées en intra :

**La farine
dans les applications biscuitières**

1,5 jour de formation théorique
0,5 jour de cas pratique

Matières grasses & agents stabilisants
Fonctionnalités et substitutions

1 jour de formation théorique
0,5 jour de cas pratique

Chocolat
Tempérage, enrobage, formulation

1,5 jour de formation théorique
0,5 jour de fabrication de chocolat

Amidons & émulsions
Méthodes de caractérisation analytique

1,5 jour de formation théorique
0,5 jour de pratique sur outils analytiques

Fourrage dans les biscuits & gateaux
Gras & Aqueux
Formuler, maîtriser les transferts

1,5 jour de formation théorique
0,5 jour de fabrication de différents fourrages

Note
satisfaction

9,7/10

2023