



FORMATION

Parcours « du blé à la farine » pour la Biscuiterie et la Pâtisserie

29 et 30 juin 2027

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

- > Connaître 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

PÉDAGOGIE

Alternance de sessions théoriques et pratiques en atelier

ÉVALUATION

Évaluation écrite en fin de formation : validation des objectifs pédagogiques

DATE

29 & 30 juin 2027

PRÉ-REQUIS

Aucun

LIEU

AGIR, 37 avenue Albert SCHWEITZER, 33600 Pessac

DURÉE

9h00 à 12h30
14h00 à 17h30
2 jours soit 14h

**Formation accessible
aux personnes en situation de
handicap. Contactez-nous!**

TARIF PAR PERSONNE

1350 € HT

*Date limite d'inscription
15 jours avant
la formation dans la limite des
places disponibles.*

INFORMATIONS & INSCRIPTION

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

PROGRAMME

LE BLÉ : MATIÈRE PREMIÈRE

- > Marchés des blés
- > Utilisations
- > Récolte des blés, blés biscuitiers et blés biologiques

DU BLÉ À LA FARINE

- > Process de fabrication des farines

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES FARINES

- > Classification
- > Analyses de composition : protéines, humidité, pentosanes...
- > Paramètres : indices d'Hagberg et de Zeleny, amidon endommagé
- > Analyses : farinographe, alvéographe, valeurs boulangères, Mixolab

AGENTS DE TRAITEMENT DE LA FARINE

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

FARINES ET APPLICATIONS

- > TD pratique : quelle farine choisir pour son application ?
- > Classification des farines et process des pâtes

FARINES ALTERNATIVES

- > Méthodologie spécifique aux formulations sans gluten

ATELIERS PRATIQUES

- > TP : Utilisation de différentes farines pour la réalisation par les stagiaires de deux types de produits céréaliers selon différentes technologies
- > Démonstration de la caractérisation de farines au texturomètre

LES + DE LA FORMATION

- > 50% de pratique sur matériel pilote
- > Apprenez à décrypter vos fiches techniques
- > Appréhendez et adaptez vos recettes en fonction des variations de la farine



Bulletin d'inscription

Formation : Parcours « du blé à la farine » pour la Biscuiterie et la Pâtisserie

29 & 30 juin 2027

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 : 1350 € 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 :

*Comprendre les aliments d'aujourd'hui
pour inventer ceux de demain*

MODALITÉS ET ACCÈS
À LA FORMATION
contact@agir-crt.com
05 57 96 83 33

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 : **CCBPFRPPBDX** 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 15 jours 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 :

.....
.....