



expert en dragéification et enrobage  
pan coating expertise



en partenariat avec

## FORMATIONS 2019

# Stage pratique de dragéification sucre

### Cours pratiques en français

#### PUBLIC

Opérateurs de production,  
chefs d'équipe, techniciens R&D

#### LIEU

Centre Technique Agir, Bordeaux, France

#### SESSION 2019

Du 14 au 18 octobre 2019

### OBJECTIFS

A la fin des 5 jours de formation,  
le stagiaire sera capable de :

- > Citer les différents paramètres qui interviennent pendant les phases de gommage, dragéification dure et tendre, coloration et vernis des dragées dures.
- > Expliquer l'influence de ces différents paramètres sur le résultat.
- > Choisir les réglages qui lui permettront de fabriquer un produit simple.

# Stage pratique de dragéification sucre

## GOMMAGE - DRAGÉIFICATION - COLORATION - LISSAGE - VERNIS

Les produits turbinés connaissent un essor important sur le marché de la confiserie actuelle mais de nouvelles exigences apparaissent (colorants naturels, double enrobage chocolat-sucre, etc...). Les produits sont de plus en plus « techniques » et les process pour les fabriquer plus difficiles à maîtriser. Ce stage se propose de passer en revue l'ensemble des

opérations nécessaires à la dragéification sucre, et plus particulièrement celles concernant la confection d'une finition sucre sur intérieurs chocolat.

Il se déroule dans les locaux du Centre Technique AGIR de Bordeaux et bénéficie ainsi d'une structure pédagogique parfaitement adaptée.

### PUBLIC CONCERNÉ

Opérateurs de production, chefs d'équipe, techniciens R&D.

### DÉROULÉ DE LA FORMATION

**COURS THÉORIQUES SUR TOUTES LES ÉTAPES LIÉES A LA DRAGÉIFICATION (gommage, grossissage, coloration, lissage et vernis)**

- > Principes
- > Matières premières utilisées
- > Modes opératoires

**BREF APERÇU DE L'ENROBAGE CHOCOLAT POUR FABRICATION DE PRODUITS DOUBLE ENROBAGE CHOCOLAT - SUCRE**

#### LA PRATIQUE

- > Gommage
- > Dragéification dure
- > Dragéification tendre
- > Coloration, lissage et vernis

Intérieurs travaillés : fruits secs, lentilles chocolat, gélifiés, billes céréales chocolatées, chewing-gum.

**ANALYSE POST-PRATIQUE DE TOUS LES PARAMÈTRES INFLUANT SUR LE RÉSULTAT DE CES OPÉRATIONS**

- > Tableaux des risques
- > Rattrapage des défauts

### INFOS PRATIQUES

**Cours pratiques en français**

#### MOYENS UTILISÉS

La formation s'effectue dans les locaux du Centre Technique Agir de Bordeaux sur un matériel de dragéification performant.

#### INTERVENANT

Frédéric Menguy, Consultant - Formateur

#### DURÉE ET HORAIRES DE LA FORMATION

5 jours - 40 h

Matin : 8H30 - 12H30

Après-midi : 13H30 - 17H30

### LIEU DE LA FORMATION

**Centre de Ressources Technologiques Qualifié AGIR**

(Agro-alimentaire Innovation Recherche)

37, avenue Albert Schweitzer

33402 TALENCE

### COÛT DE LA FORMATION

**Total : 2 750 € HT**

Hébergement et restauration non compris - Nous consulter

### INSCRIPTIONS

contact@agir-crt.com

Tél : +33 557 96 83 33

*Les formations peuvent être prises en charge par le budget formation. Organisme de formation agréé et référencé Datadock.*