

FORMATIONS 2021

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 2021

Du 18 au 22 octobre 2021

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.
- > Expliquer l'influence de ces différents paramètres sur le résultat.
- > Choisir les réglages qui lui permettront de fabriquer le produit voulu.

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, restrictions sur le dioxyde de titane, 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. Ce stage se déroule dans les locaux du Centre Technique AGIR de Bordeaux et bénéficie ainsi d'une structure pédagogique parfaitement adaptée.

>> Un atelier ouvert le vendredi après-midi permettra aux participants de travailler sur le produit ou sur l'opération de leur choix.

PUBLIC CONCERNÉ

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

DÉROULÉ DE LA FORMATION

COURS THÉORIQUES SUR TOUTES LES ÉTAPES LIÉES A LA DRAGÉIFICATION

((gommage, enrobage chocolat, grossissage sucre, coloration, lissage et vernis)

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

LA PRATIQUE

- > Gommage
- > Enrobage chocolat
- > Dragéification dure
- > Dragéification tendre
- > Coloration, lissage et vernis
- > Décorations et finitions spéciales

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.

PRE-REQUIS

Aucun

EVALUATION

Cette formation donne lieu à une évaluation des acquis. D'autre part, un questionnaire de satisfaction sera distribué en fin de séance.

EFFECTIF PAR SESSION

Minimum : 4 - Maximum : 8

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

Etablissement accessible aux personnes handicapées.



COÛT DE LA FORMATION

Total : 2 850 € HT. Restauration midi comprise. Hébergement et restauration du soir non compris. Nous consulter.

MODALITÉS ET ACCÈS À LA FORMATION

contact@agir-crt.com - Tél : +33 557 96 83 33

Un devis vous sera envoyé précisant le programme et les Conditions Générales de Vente.

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



FMDE SARL

Parc d'activité ALBASUD - 35, Avenue du Danemark
CS60380 - 82003 MONTAUBAN Cedex - FRANCE

Tél. +33 648 10 67 32

Mail info@fredericmenguy.fr

www.fredericmenguy.fr