

La maîtrise des processus de fabrication en BVI

1. >>> Les objectifs

Donner les principes technologiques permettant de mieux comprendre les métiers de la BVI (Boulangerie et Viennoiserie Industrielle).

Aborder le métier sous un aspect scientifique et technique afin d'expliquer de manière rationnelle les constats quotidiens et d'aboutir à l'optimisation des performances qualitatives et quantitatives. Seront abordés les principales matières premières et processus de fabrication des différents métiers.

2. >>> Pédagogie

Alternance d'apports de connaissances et d'échanges avec les stagiaires sur des applications concrètes issues de notre expérience de consultant. Formation animée en vidéo projection et illustrée par des exemples de documents.

Il est demandé aux stagiaires d'amener leur problématique afin qu'elle fasse l'objet d'application pratique.

3. >>> Personnes concernées

Agents de maîtrise de production, Conducteur de ligne, Opérateur de fabrication.

4. >>> Contenu

4.1 >>> L'impact de la mécanisation et de l'automatisation : la maîtrise des procédés

4.2 >>> Présentation des matières premières clés

- Les farines,
- Les levures,
- Les améliorants.

Nous insisterons sur la farine avec ses composants : Amidon, Farine avec des notions d'alvéogrammes pour caractériser l'impact sur la pâte...

4.3 >>> Les procédés et les opérations unitaires

- Pétrissage,
- Extrusion,
- Beurrage,
- Feuilletage,
- Laminage,
- Division,
- Boulage,
- Façonnage,
- Pousse,
- Scarification,
- Cuisson,
- Surgélation.

Nous prenons chacune des opérations unitaires et pour chacune d'elle, nous détaillons le rôle et les points clés de maîtrise.

5. >>> Durée, Coût et Animation

Durée : 2 jours

Animation : Jean Marc GALLY – Consultant en Agro-alimentaire
Christelle VANDAELE – Consultante en Agro-alimentaire

Coût Intra entreprise (un groupe de 10 pers maxi) : nous consulter.

Merci de nous contacter soit sur le site internet (Formulaire Nous contacter) soit par tél au 04.78.07.98.06 si cette formation vous intéresse.