

Les pâtes jaunes : optimiser la qualité de vos produits par la formulation

A l'issue de cette formation vous serez capable de comprendre l'impact des différents ingrédients de bases et technologiques sur la pâte et le produit fini.

Durée : 8.00 heures (1.00 jours)

Profils des stagiaires

- Équipes R&D en charge du développement des produits dit "à pâte-jaune"
- Équipes marketing et commerciales
- Boulangers démonstrateurs

Prérequis

- Aucun

Objectifs pédagogiques

- Comprendre l'impact des ingrédients technologiques et leur dosage sur la rhéologie des pâtes jaunes.
- Connaître les différents types d'ingrédients de base d'un produit à pâte jaune et leurs fonctions.
- Savoir caractériser les propriétés physiques du produit fini par l'approche sensorielle

Contenu de la formation

- L'impact des procédés de panification sur le produit fini
 - Choix de la méthode en fonction du produit fini attendu
 - Visualisation des différentes étapes
- Le rôle des principaux ingrédients dans la matrice
 - La farine Le sucre Les œufs La matière grasse
 - L'Influence des autres ingrédients : - La poudre levante - L'amidon
- L'action des ingrédients technologiques sur le moelleux, le volume et la conservation
- Le contrôle du produit fini par l'analyse instrumentale et sensorielle
 - Méthode & vocabulaire

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

Formation assurée par un (e) intervenant (e) expert (e) en conception et formulation des produits pâte jaunes.

Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des apprenants dans une salle dédiée à la formation.
- Documents supports .
- Exposés théoriques
- Etude de cas concrets

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

ARPEGES EXPERTISES

2 rue du CHAMP DORE - Parc d'Activité du Bois Guillaume

21850 SAINT APOLLINAIRE

Email: contact@arpeges-expertises.com

Tel: 03 80 73 98 56



- Feuilles de présence.
- Mises en situation.
- Formulaire d'évaluation de la formation.
- Certificat de réalisation de l'action de formation.
- Attestation d'assiduité