

L'analyse Chronotec : acquérir la méthode de contrôle qualité des blés et farines

A l'issue de ce module, vous serez capable de maîtriser la démarche et le vocabulaire propre au contrôle qualité des blés et farines

Durée : 8 heures (1 jour)

Profils des stagiaires

- Techniciens qualité
- Responsables R&D
- Techniciens de laboratoire
- Boulangers démonstrateurs

Prérequis

- Aucun

Objectifs pédagogiques

- Comprendre la méthode de contrôle qualité en panification
- Savoir caractériser la valeur boulangère des blés et farines par les mesures physico-chimiques

Contenu de la formation

- La caractérisation physico chimique de la farine
 - Le parcours blé : de la préparation jusqu'à la mouture
 - L'appréciation de la valeur boulangère des farines
 - Panification des farines de base conventionnelle - farine de base Bio et farines de Tradition Française
- La compréhension de la grille d'évaluation en panification et du vocabulaire propre à l'analyse Chronotec
- La réalisation des tests sur farine de base - farine commerciale et farine de Tradition Française
- La lecture du Chronotec et l'interprétation des résultats

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

Formation assurée par un expert - technicien en boulangerie d'essai.

Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des stagiaires dans une salle formation équipée
- Exposés théoriques
- Étude de cas concrets
- 1 laboratoire de panification et d'analyses physico chimiques
- Documents supports
- 1 accès wifi sécurisé

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



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

- Feuille de présence
- Mise en situation
- Formulaire d'évaluation de la formation
- Certificat de réalisation
- Attestation d'assiduité