

Du grain à la farine

A l'issue du module, vous serez capable de maîtriser la gestion de la qualité au moulin, de la sélection des blés jusqu'à l'ensachage

Durée : 16 heures (2 jours)

Profils des stagiaires

- Chefs meuniers
- Conducteurs et services techniques de moulin
- Responsables d'exploitation
- Services qualité

Prérequis

- Aucun

Objectifs pédagogiques

- Maîtrisez les étapes clés dans la conduite d'un moulin, de la réception des blés à l'ensachage
- Savoir mettre en oeuvre les procédures qualité et hygiène de la réception blés jusqu'à la mouture
- Comprendre l'incidence de la qualité du blé sur le produit fini

Contenu de la formation

- La gestion qualité au moulin
 - La connaissance et la sélection des blés
 - Les étapes de préparation du blé
 - L'incidence des réglages
- La conduite de moulin (exemples et cas pratiques)
- La maintenance meunière : démarche et objectifs
- la réglementation et l'étiquetage farines
- Le circuit d'analyse des blés à réception
- Les méthodes de contrôle qualité en panification

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

La formation sera assurée par des experts dans leur domaine d'intervention : la conduite de moulin et le mélange des blés, le contrôle qualité des farines.

Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des stagiaires dans une salle de formation équipée.
- Exposés théoriques.
- Étude de cas.
- 1 laboratoire d'analyses physico-chimiques
- 1 laboratoire de panification
- 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

- Feuilles de présence.
- Formulaire d'évaluation de la formation
- Certificat de réalisation
- Attestation d'assiduité