

LES BASES DE LA TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

INTRODUCTION :

Toutes les entreprises recherchent l'optimisation des ressources et l'amélioration de qualité. Les salariés sont de plus en plus en recherche d'un accomplissement dans leur travail. Cette formation va permettre de satisfaire toutes ces attentes.

PUBLIC :

Toute personne qui débute son métier dans la transformation des aliments. Professionnels qui souhaitent élaborer de nouvelles recettes ou mettre en œuvre de nouveaux processus.

DURÉE : 7 heures

Objectifs généraux :

Apport théoriques simplifiés pour expliquer les réactions physico chimiques qui sont impliquées dans la préparation des aliments.

Les opérations unitaires les plus courantes sont présentées.

Acquisition des connaissances de bases dans les domaines de la conservation et transformation des aliments.

Objectifs pédagogiques :

Connaître les principes de fonctionnement des opérations de la transformation alimentaire.

Reconnaître les paramètres sur lesquels on peut jouer pour optimiser une opération unitaire de transformation alimentaire.

PROGRAMME :

Théorie sur les principes de la pasteurisation

Principe de la fermentation.

Utilisation de l'eau dans les procédés de fabrication.

L'Aw ou les O.U. de déshydratation.

La conservation par le froid.

Les O.U. de séparation.

Les Additifs alimentaires.

Emballages-packaging : La conduite d'une ligne de conditionnement, le carton ondulé, initiation aux emballages plastiques, comment rédiger le cahier des charges fonctionnel d'un emballage : l'étiquetage.



Suivi de l'exécution et évaluation des résultats :

Les évaluations sont orales, individuelles ou collectives et s'effectuent tout au long de la formation grâce aux exercices et aux mises en situation réalisées.

Une évaluation formative écrite est réalisée en fin de parcours.

Une attestation de formation nominative est délivrée à chacun des participants.

Ressources pédagogiques :

Formation Action qui vise l'opérationnalité immédiate. De nombreux exercices sont proposés pour une montée en compétences efficace et rapide.

Un livret pédagogique est transmis à chacun pour une meilleure appropriation.

Accès à l'extranet après la formation : documents mis en ligne, consultables et téléchargeables.

Une équipe pédagogique dédiée pour l'accompagnement tout au long du processus.