

# Du Blé au Pain

*De la culture du blé jusqu'au produit fini, cette formation vous permettra de mieux comprendre l'influence de la qualité du blé sur la fabrication d'un produit de panification. Elle vous apportera un éclairage sur les types d'ingrédients couramment utilisés et leurs rôles spécifiques sur la qualité de la pâte.*

**Durée :** 16.00 heures (2.00 jours)

### Profils des stagiaires

- Services qualité, achats
- Techniciens de production/laboratoire
- Technico-Commerciaux

### Prérequis

- Aucun

## Objectifs pédagogiques

- Comprendre et visualiser le rôle technologique et le dosage des principaux ingrédients de panification sur la rhéologie de la pâte et le produit fin
- Connaître la réglementation Européenne applicable aux différents ingrédients de panification
- Savoir contrôler un produit fini par l'approche sensorielle
- Mesurer l'impact des ingrédients avec les techniques d'analyses physico-chimiques

## Contenu de la formation

- Bilan de la Nouvelle Récolte
  - Approche agronomique & Qualité
- La réglementation européenne applicable aux catégories de régulateurs.
- Les effets des ingrédients ajoutés dans les farines sur les analyses physico chimiques
  - Intérêt et principe des méthodes d'analyses appliquées au laboratoire pour connaître la proportion des constituants ou prédire le comportement des pâtes.
- Rôle et effets des ingrédients technologiques sur la pâte à pain
  - Approche théorique e & pratique
  - mesure des caractéristiques rhéologiques des pâtes
- L'analyse sensorielle dans le contrôle des produits finis
  - Définition & enjeux

## Organisation de la formation

### Equipe pédagogique

La formation sera assurée par des experts métiers dans le domaine de la boulangerie, des analyses physico-chimiques & sensorielles et de la conception.

### Moyens pédagogiques et techniques

## ARPEGES EXPERTISES

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

21850 SAINT APOLLINAIRE

Email: [contact@arpeges-expertises.com](mailto:contact@arpeges-expertises.com)

Tel: 03 80 73 98 56



- Document supports
- Exposés théoriques
- Étude de cas concrets
- 1 laboratoire de panification équipé
- 1 laboratoire d'analyses sensorielles normé
- 1 accès wifi sécurisé

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

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