En partenariat avec :

Programme de Formation

Technologies et formulations biscuitières : maîtrisez les fondamentaux (réf : PS006)

Organisation

Durée : 14 heures

Mode d'organisation : Présentiel

Lieu : Bordeaux

Tarif : 1400 €

Dates : 06/10/2027 09:00 → 12 :30
14:00 → 17 :30
07/10/2027 09:00 → 12 :30
14:00 → 17 :30

Contenu pédagogique

Public visé

Ingénieurs et techniciens des services R et D, fabrication.

Objectifs pédagogiques

- Décrire la fonctionnalité des différents ingrédients du biscuit
- Décrire les différentes technologies biscuitières et choisir une technologie en fonction du type de biscuit souhaité
- Construire une démarche de mise au point de biscuits en jouant sur la formulation et les paramètres de process selon le cahier des charges fixées (bio, clean label, sans gluten...)
- Décrire les principales étapes de la cuisson et le comportement des ingrédients durant la cuisson
- Identifier des solutions de formulation ou de process pour différentes problématiques connues

Description

La qualité d'un biscuit se joue à chaque étape de sa fabrication, et ce, du choix des matières premières jusqu'à l'emballage.

Cette formation vous permet de maîtriser la formulation et les technologies employées pour sécuriser au mieux les problématiques biscuitières rencontrées dans la profession.

Contenu :

Les ingrédients

- Ingrédients traditionnels (farine, matières grasses, sucre, poudres levantes, œufs)
- Ingrédients ou additifs fonctionnels
- Les biscuits Bio, le clean label, le sans gluten

Fiches outils :

- Fiche fournisseurs des ingrédients/additifs spécifiques (poudres levantes et ingrédients fonctionnels)
- Mémo sur les farines biscuitières

En partenariat avec :

Les technologies

- Le mélange
- Les technologies de dressage et coupe fil, rotative, roto-découpoir, co-extrusion
- Quelle technologie choisir pour quels types de biscuits ?
- Les problématiques biscuitières associées (fèle, casse, rétraction, machinabilité des pâtes…) : description et revue de pistes de résolution
- Caractérisation analytique en cours et en fin de fabrication
- La cuisson
- Le conditionnement et la conservation

Fiches outils :

- Fiche équipementiers
- Fiche matériel analytique

Démonstrations sur le plateau technique

- Fonctionnement du matériel
- Participation des stagiaires à la fabrication de biscuits secs selon 2 technologies (dresseuse coupe fil et rotative)

LES +

- 50% de pratique à partir de recettes industrielles sur matériel pilote.
- Illustration par des produits du marché et décryptage de lignes de fabrication.
- Approfondissement analytique et présentation des problématiques majeures de fabrication.

Prérequis

Cette formation est accessible sans prérequis

Modalités pédagogiques

Alternance de sessions théoriques et de démonstrations pratiques en atelier (réalisations d'essais, présentation et dégustation de produits).

Modalités d'évaluation et de suivi

- Évaluation finale des connaissances (écrite, sous forme d'étude de cas et de QCM en fin de formation).
- Évaluation de la satisfaction des participants en fin de formation.

Informations sur l'accessibilité

Pour tout besoin d'adaptation de la formation lié à une situation de handicap ou toutes autres situations personnelles, merci de nous en informer avant inscription afin d'étudier ensemble les mesures nécessaires : handicap.formation@adria.fr