Programme de Formation

Art culinaire et développement de produits (réf : IF015)

Organisation

Durée : 14 heures

Mode d'organisation : Présentiel

Contenu pédagogique

Public visé

Chefs de projets, ingénieurs et techniciens R et D, formulation, cuisiniers travaillant en industrie

Objectifs pédagogiques

- Définir les composantes d'une recette et son domaine expérimental
- Traduire une recette en problématiques de formulation (systèmes, interactions, transferts...)
- Lister les différentes étapes et identifier les points clés d'une démarche expérimentale en formulation
- Appliquer une démarche méthodologique en formulation

Description

Cette formation repose sur une approche méthodologique axée sur la relation cuisine / sciences qui vous permettra d'apprendre à formuler, innover et optimiser avec les arts culinaires.

L'application directe de la théorie lors de travaux pratiques en laboratoire de R&D vous mettra face à des situations concrètes rencontrées en développement produits.

Contenu :

- Introduction
  - Qu'est ce qu'une recette ?
  - Domaines expérimentaux
    Cuisiner et innover 6 étapes clefs (Comprendre, Identifier les composants, Identifier des gestes, Convertir, Expérimenter, Exploiter)
- Compréhension de formules et recettes (travail en groupe et restitution)
  - Nature des systèmes
  - Constitution des systèmes
  - Interactions
  - Transferts de chaleur
  - Transferts de matières
- La démarche expérimentale "le macaron"
  - Comprendre les fondamentaux d'une recette
  - Définir des réponses expérimentales
  - Définir un domaine d'expérience
  - Choisir une « stratégie » expérimentale
  - Faire varier un ou des paramètres expérimentaux
  - Observer des réponses expérimentales
  - Tirer des conclusions

Travaux d'application en laboratoire R et D

- Développer un nouveau produit

Cette journée est consacrée au développement d'un nouveau produit «complexe». Chaque groupe (binôme ou trinôme) travaille sur un produit différent, choisi parmi une liste proposée par le formateur. L'objectif du TP est de mettre en oeuvre les différentes étapes du processus de développement, depuis l'élaboration de la recette jusqu'à la réalisation des essais et leur analyse.

- Schéma de travail :
  - Choix du produit à développer
  - Analyse du cahier des charges
  - Analyse des problématiques «Formule»
  - Analyse des problématiques «Procédé»
    Définition d'une recette de base / Formulation
  - Définition des réponses expérimentales
  - Mise en oeuvre des essais
  - Analyse des résultats
  - Identification des pistes d'amélioration
    Synthèse des travaux de la journée
- Les différents groupes sont invités à présenter une synthèse de leurs travaux aux autres participants en mettant l'accent sur l'approche méthodologique mise en oeuvre.

Prérequis

Participer à des projets de développement / R et D

Modalités pédagogiques

Une pédagogie ancrée dans le terrain : Cas concrets, exercices, mises en situation, échanges d'expérience, quiz, ateliers pratiques, supports opérationnels.

Les formations ADRIA privilégient une approche active, tournée vers l'application.

Modalités d'évaluation et de suivi

- Evaluation finale des connaissances par écrit
- Questionnaire de satisfaction 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