



Les fascicules du Cycle métier Biscuit Biscotte

31 fascicules techniques sur les matières premières, les produits et les process, base de l'apprentissage pour les stagiaires et assortis d'exercices.

Le Blé tendre : variétés et qualités des blés

La mouture : élaboration de la farine

Les constituants essentiels de la farine : composition de la farine

La Farine n°1 : critères analytiques des farines

La Farine n°2 : critères analytiques des farines

Les céréales secondaires : botanique et utilisations industrielles

Les corps gras n°1 : composition des corps gras

Les corps gras n°2 : origine des corps gras, margarines et beurres

Les corps gras n°3 : analyses des corps gras

Les corps gras n°4 : aptitudes technologiques et utilisations

Les œufs et ovo produits n°1 : composition et production d'ovo produits

Les œufs et ovo produits n°2 : aptitudes technologiques

L'hygiène : étude des microorganismes, analyse et prévention

Pour les biscuitiers, pâtisseries industriels : **Les poudres à lever** : nature et équilibre dans les formules

Pour les biscottiers : **La levure** : morphologie et mécanismes vitaux

Les matières sucrantes n°1 : production du saccharose

Les matières sucrantes n°2 : utilisations et propriétés du saccharose

Les matières sucrantes n°3 : sirops de glucoses et autres édulcorants

Le management de la qualité

Comment faire vivre la qualité dans l'entreprise

Pour les biscuitiers, pâtisseries industriels : **Pétrissage & Battage** : différents types de pâtes et formulations

Pour les biscottiers : **Pétrissage** : mécanismes de formation des pâtes

Mélangeurs : matériels d'élaboration des pâtes

Pour les biscuitiers, pâtisseries industriels : **Le façonnage** : découpoirs, dresseuses et emmouleuses

Pour les biscottiers : **Le repos et la fermentation** : évolution structurale des pâtes

Les fours : principes et données techniques

La cuisson n°1 : La réaction de cuisson

La cuisson n°2 : capteurs et courbes de cuisson

Pour les biscuitiers, pâtisseries industriels : **Fruits et fourrages fruits** : fruits et technologie des fourrages fruits

Pour les biscottiers : **La biscotte** : technologie de la biscotte

Les crackers : technologie des crackers

La cuisson extrusion : principes et technologie des produits

L'emballage n°1 : conservation, qualité des matériaux

L'emballage n°2 : les matériaux et leur mise en œuvre