

## LES PRODUITS DE BISCUITERIE

### La demande :

L'entreprise souhaite mettre en place une formation sur le produit et le procédé pour le responsable production de l'usine.

La réponse d'ALLIANCE 7 SERVICES :

Il est possible de mettre en place une formation courte complètement adaptée au besoin du responsable de production dont les **objectifs** seraient les suivants :

- acquérir rapidement une culture métier sur les produits et les procédés de la biscuiterie ;
- disposer des éléments de base sur la compréhension des processus biscuitiers pour optimiser les échanges avec les collaborateurs de production et les fournisseurs ;
- maîtriser le vocabulaire spécifique au métier de la biscuiterie.

**Durée** : 5 jours non continus

### Programme proposé :

#### Jour 1

Introduction : les produits et les marchés de la profession

#### 1. Les matières premières

- 1.1 La farine : les blés : variétés biscuitières, transformation en farine, qualité des farines, influence sur le process
- 1.2 Les matières grasses : différentes matières grasses utilisées dans l'entreprises : critères de choix et caractéristiques justifiant leur utilisation, mise en œuvre, stockage

#### Jour 2

- 1.3 Les ovo produits : critères de choix et aptitudes technologiques
- 1.4 Les matières sucrantes : saccharose, sirop de glucose et autres matières sucrantes : rôles dans les produits
- 1.5 Les additifs : poudres à lever, émulsifiants...

## 1.6 Autres matières premières

### Jour 3

#### 2. Les formulations :

Les biscuits pâtisseries : tuiles, cigarettes, meringues

Les gaufrettes,...

#### 3. Le mélange des ingrédients :

Principe de formation des différents types de pâtes : dures, molles et liquides

Le matériel : mélangeurs et pétrins

4. Le façonnage des pâtes : différents systèmes de façonnage : dresseuses et emmouleuses : principes, réglages, défauts

### Jour 4

#### 5. La cuisson :

Les phénomènes se produisant lors de la cuisson

Les paramètres de la cuisson

Les fours

Les courbes de cuisson

#### 6. Les fourrages

### Jour 5

#### 7. Le chocolat

7.1 Les couvertures de chocolat : compositions, caractéristiques, réglementation

7.2 La mise en œuvre du chocolat :

Le tempérage : principe, matériels

L'enrobage : principe, matériels

Le refroidissement

Les défauts

#### 8. Synthèse et évaluation

**Méthode pédagogique** : diaporamas, échanges interactifs avec le formateur

**Formateur** : expert en biscuiterie