

Formation Perfectionnement Chocolatier 18 jours

Objectifs

- ↪ Professionnaliser le personnel de production
- ↪ Développer l'autonomie des opérateurs
- ↪ Encourager le travail en équipe (résolution de problème en groupe)
- ↪ Elargir le domaine de compétence à la maintenance de 1^{er} niveau en production
- ↪ Favoriser l'amélioration de la productivité des lignes
- ↪ Développer la motivation

Public : opérateurs de production en chocolaterie ou techniciens

Formateurs : experts en chocolaterie et dans les différents domaines traités

Ingénierie

La mise en place de ce type de formation nécessite obligatoirement une phase d'ingénierie pour :

- valider les objectifs avec l'encadrement de proximité
- adapter les contenus aux réalités de l'entreprise et proposer des documents pédagogiques reflétant les spécificités des produits et des lignes
- mettre en place des travaux pratiques dans presque tous les cas
- mettre en place un dispositif de validation des connaissances acquises

La durée de la phase d'ingénierie est variable selon la commande l'entreprise et la durée de la formation. Pour un module de 15 jours on compte en moyenne 5 jours d'ingénierie.

Programme :

Module 1 : Introduction 2j

Les objectifs de la formation

Présentation du programme et des différentes phases de la formation

Présentation des produits et du secteur de la chocolaterie

Amélioration continue : les principes

Module 2 : Les Matières premières: 3j

Les matières sucrantes,

Les produits laitiers (Hatmaker, Spray, concentré, lactosérum)

Les matières grasses et les émulsifiants (composition, origines, fonctionnalités)

Le cacao : origine, variétés

La masse de cacao, (torréfaction, concassage, broyage)

La poudre de cacao,

Le beurre de cacao : fabrication et caractéristiques.

Les fruits secs (origine, variétés, caractéristiques).

Module 3 : Produits finis, aspect réglementaire et formulations: 2 j

Le chocolat et les bonbons de chocolat,
Le cahier des charges du chocolat: importance des spécifications,
La rhéologie,
Les truffes et les ganaches
Les intérieurs pralinés
Les intérieurs non gras.

Module 4 : Bases de la première maintenance : 1 j

Module 5 : Conditionnement : 2 j

Les fonctions du conditionnement,
Le pesage associatif,
Les matériels de conditionnement

Module 6 : Fabrication du chocolat 2 j

Le pétrissage
Le broyage (Etude de la broyeuse 5 cylindres : Principaux organes de la machine, fonctionnement, paramètre de conduite réglage, circuits fonctionnels, équipement et outils périphériques, dysfonctionnement),
La granulométrie : principe du micromètre
Le conchage

Module 7 : Tempéage, moulage plein et produits fourrés 3j

Le polymorphisme du beurre de cacao
Les principes de la pré cristallisation du chocolat,
Les installations de tempéage
Le contrôle du tempéage
Les problèmes de blanchiment gras,

Module 8 : Formage des intérieurs et enrobage 3j

Extrusion,
Mogul,
L'enrobage,
L'enrobeuse : (principaux organes de la machine, fonctionnement, paramètres de conduite, réglages, circuits fonctionnels, outils périphériques, Dysfonctionnements),
Les différents matériels,
Le refroidissement et les tunnels de refroidissement,
Les défauts

Tous les modules peuvent inclure des travaux pratiques ou travaux dirigés selon leur nature et se terminent par une évaluation.