

Formation «à la carte» :

- **INTER**, pour l'acquisition de compétences individuelles opérationnelles et directement transposables en entreprise
- **INTRA**, pour une organisation sur mesure auprès de vos équipes



2 jours

En inter : période à définir selon effectif et disponibilité
En intra : période à définir avec le commanditaire



ONIRIS - Site de la Géraudière ou en entreprise



En inter : Formation ouverte sous réserve d'un nombre minimum de pré-inscrits
En intra : Vous avez de 5 à 14 collaborateurs à former sur cette thématique



En inter : 700 €/participant
En intra : A définir selon le nombre de participants et l'organisation choisie - Devis sur demande

Objectifs pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendre le fonctionnement d'une poudre levante et savoir la formuler à partir des ingrédients de base • Savoir ajuster la poudre levante à son application • Réaliser des essais avec des équipements de laboratoire pour comprendre le fonctionnement d'une poudre levante 		
Publics concernés Pré-requis	Dirigeants, Cadres, Techniciens souhaitant découvrir ou comprendre les procédés de congélation et surgélation et ses applications dans les domaines alimentaires et biotechnologiques		
Programme	<table border="0"> <tr> <td style="vertical-align: top;"> <p>Jour 1 - 9h00 - 12h00 et 13h30 - 17h30</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rappel sur les poudres levantes • Formulation des poudres levantes; choix de la bse et choix de l'acide • Le ROR; un outil pour déterminer la production de CO2 au cours du process de battage et de cuisson <p>Atelier pratique : métrologie de libération du CO2 au battage et à la cuisson. Essais sur des cakes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le réglage de la production de CO2 vis-à-vis de la cuisson et de la pousse au four. <p>Synthèse : échanges, questions</p> </td> <td style="vertical-align: top;"> <p>Jour 2 - 9h00 - 12h00 et 13h30 - 17h30</p> <p>Atelier pratique : Poursuite des travaux pratiques Métrologie de libération du CO2 au battage et à la cuisson SPONGE CAKE (Matin) Essais sur des BISCUITS (Après-midi)</p> <p>Synthèse : échanges, questions</p> </td> </tr> </table>	<p>Jour 1 - 9h00 - 12h00 et 13h30 - 17h30</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rappel sur les poudres levantes • Formulation des poudres levantes; choix de la bse et choix de l'acide • Le ROR; un outil pour déterminer la production de CO2 au cours du process de battage et de cuisson <p>Atelier pratique : métrologie de libération du CO2 au battage et à la cuisson. Essais sur des cakes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le réglage de la production de CO2 vis-à-vis de la cuisson et de la pousse au four. <p>Synthèse : échanges, questions</p>	<p>Jour 2 - 9h00 - 12h00 et 13h30 - 17h30</p> <p>Atelier pratique : Poursuite des travaux pratiques Métrologie de libération du CO2 au battage et à la cuisson SPONGE CAKE (Matin) Essais sur des BISCUITS (Après-midi)</p> <p>Synthèse : échanges, questions</p>
<p>Jour 1 - 9h00 - 12h00 et 13h30 - 17h30</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rappel sur les poudres levantes • Formulation des poudres levantes; choix de la bse et choix de l'acide • Le ROR; un outil pour déterminer la production de CO2 au cours du process de battage et de cuisson <p>Atelier pratique : métrologie de libération du CO2 au battage et à la cuisson. Essais sur des cakes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le réglage de la production de CO2 vis-à-vis de la cuisson et de la pousse au four. <p>Synthèse : échanges, questions</p>	<p>Jour 2 - 9h00 - 12h00 et 13h30 - 17h30</p> <p>Atelier pratique : Poursuite des travaux pratiques Métrologie de libération du CO2 au battage et à la cuisson SPONGE CAKE (Matin) Essais sur des BISCUITS (Après-midi)</p> <p>Synthèse : échanges, questions</p>		
Modalités d'apprentissage	Exposés : 4 h – Travaux Pratiques : 10 h - Total : 14 h		
Formateurs avec mention de leurs titres et diplômes	Catherine LOISEL , Maître de conférences ONIRIS - Génie des procédés Pr Alain LE-BAIL ; Génie des Procédés ONIRIS		
Evaluation des acquis de formation	Questionnaire et quizz d'auto-évaluation avec correction		
Validation	Délivrance d'une attestation de suivi et d'évaluation des acquis de la formation		