

Panification : l'optimisation du croustillant

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



1 jour

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 : 450 €/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 la notion de croustillance; lien entre l'état du matériau et la perception (son et texture), • Cas des produits céréaliers ; le pain. Etude de l'impact des procédés sur la qualité et la croustillance, • Apprendre à mesurer les paramètres physiques de cuisson importants pour la croustillance: humidité et flux de chaleur, • Le procédé de refroidissement sous vide: intérêt et mis en œuvre industrielle.
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	<p>Journée : 9h00 - 12h00 et 13h30 - 17h30</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rappel sur la transition vitreuse et lien avec le croustillant dans le cas des pains • Influence du procédé de fermentation sur la structure de la croûte dans le cas des pains • Influence des conditions de cuisson et de l'humidité en cuisson sur la structure de la croûte et sur sa croustillance dans le cas du pain <p>Atelier pratique : métrologie de l'humidité et du flux de chaleur dans un four de cuisson. Essais de cuisson de pains avec différentes conditions d'humidité</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les procédés innovants permettant d'améliorer le croustillant ; le refroidissement sous vide et la fermentation en ambiance humide micronisée <p>Synthèse : échanges, questions</p>
Modalités d'apprentissage	Exposés : 4 h – Travaux Pratiques : 3 h - Total : 7 h
Formateurs avec mention de leurs titres et diplômes	Pr Alain LE-BAIL ; Génie des Procédés ONIRIS Vanessa JURY, Maître de conférences ONIRIS - Génie des procédés Olivier ROUAUD, Maître de conférences ONIRIS - Génie des procédés
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