



FORMATION EN MEUNERIE

CE QUE VOUS APPRENDREZ

Vous apprendrez tout le processus, de la matière première au produit finis passant par la première et la deuxième transformation. Apprenez à rendre un moulin efficace en exploitant les processus de mouture avancés, la conception de la machine et le fonctionnement de l'usine. En savoir plus sur l'analyse en laboratoire et la science des céréales, notamment la science derrière différentes céréales, en particulier le blé. Mais ce n'est pas qu'une formation théorique. Passez une journée dans notre moulin pilote entièrement opérationnel pour apprendre les techniques de nettoyage, de conditionnement et de mouture. Découvrez ensuite l'art de la panification en passant une journée et demie dans notre institut de formation de boulangerie et pâtisserie IFBP. Vous découvrirez également la production des pâtes et du couscous sur notre plateforme CPILAB, avec un accès rapproché pour voir comment elles fonctionnent.

NIVEAU DE COMPÉTENCE REQUIS

Bonne expérience de travail dans la meunerie et connaissances théoriques. Ce cours est bien adapté aux meuniers en équipe, aux meuniers en chef et aux directeurs de production ayant quelques années d'expérience.



PROCHAINES DATES DE COURS ET PLUS D'INFORMATIONS



Date

Du 8 au 19 Janvier 2024

Prix

- Sur devis selon le nombre des inscrits
- L'institut se réserve le droit de reporter ou d'annuler la session si le nombre des inscrits est insuffisant

Inclus

- Lettre d'invitation pour demande de visa
- Des cours magistraux
- Des tests pratiques au Moulin pilote IFIM, plateforme
- Pâtes et Couscous CPI LAB, laboratoire des analyses AGROLAB
- Ainsi qu'à l'école de boulangerie et de pâtisserie IFMBP
- Support de cours imprimé
- ATTESTATION DE FORMATION
- Des visites à des unités industrielles
- Accès illimité à l'internet

• **Site web** : www.agrolab.ma

• **Tel** : +212663400441

• **Mail** : agrolab.fnm@gmail.com

• **Adresse** : Km 11.5 anicenne route de Rabat, Sidi Bernoussi, Casablanca

FORMATION EN MEUNERIE PROGRAMME 1ÈRE SEMAINE



LUNDI

Accueil à l'établissement

- Formalités et démarches administratives
- Visite des différentes installations et locaux de l'institut

Blé

- Composition chimique
- Valeur nutritionnelle
- Amidon endommagé : causes et conséquences

MARDI

Analyses et contrôles

- Masse de 1000 grains
- Poids spécifique (PS),
- Mitadinage et vitrosité
- Définir les différents déchets
- Impact des impuretés sur la qualité des produits finis
- Agréage des céréales (intérêt et principe)

Contrôle de la matière première

- Définir les types d'impuretés (agrégés des blés)
- Différents contrôles de la matière première :
Masse de 1000
- grains, PS, mouture d'essai....

MERCREDI

Diagramme de réception et pré-nettoyage

- Définir les variétés de blé, la structure et les propriétés des grains
- Contrôle de la matière première
- Rôle de la section de pré-nettoyage
- Machines à installer dans cette section
- Différents calculs

Stockage des céréales

- Modes de stockage
- Conservation des céréales et élément de sécurité dans un silo
- Les différents types de sorties des silos (conserver FIFO)

JEUDI

Diagramme de nettoyage

- Principes de séparation
- Fonctionnement des machines du nettoyage

Conditionnement

- Définition et but de conditionnement
- Types des mouilleurs
- Détermination du temps de repos en
- Fonction de la variété de blé

VENDREDI

Machines de moutures (constituants et principes)

- Appareils à cylindres
- Plansichters
- Sasseurs
- Finisseurs de son
- Détacheurs
- Calcul de la quantité d'eau à ajouter
- Préparation de blé en vue de la mouture

Visite d'une unité industrielle



De 08.30 - 11.30 et 11.45 - 15.00
Déjeuner sur place

FORMATION EN MEUNERIE PROGRAMME 2ÈME SEMAINE



LUNDI

Diagramme de mouture

- Broyage : but, granulations, calculs
- Sassage : But, calculs,
- Convertissage : But, calculs
- Blutage : but, calculs, répartition
- Discussion des diagrammes

MARDI

Moulin pilote

- Test de tamisage
- Table de mouture
- Discussions diverses

MERCREDI

Blé et farine

- Humidité
- Taux des cendres
- Taux des protéines
- Temps de chute
- Gluten humide et Gluten sec
- Alvéographe
- Amidon endommagé
- Interprétation des résultats qui

JEUDI

Boulangerie

- Composantes de la farine
- Ingrédients de la pâte : eau, sel, levure, ..etc.
- Etapes de la panification (théorique)
- Matériel utilisé en boulangerie
- Différents types de farines et leur utilisation

Test pratique

- Elaboration d'une formule de panification
- Pétrissage, repos, division et boulage
- Fermentation
- Cuisson

Evaluation

- Aspect extérieur de pain (couleur, volume, coups de lame...)
- Aspect intérieur de pain (Odeur, alvéoles, texture...)
- Etablissement d'une grille d'évaluation
- Améliorants : exploitation des divers améliorants de la farine et leur impact sur le produit

VENDREDI

Pâtes et couscous (Cours magistraux et travaux pratiques)

- Définition de la matière première
- Présentation des étapes des process
- (couscous, pâtes alimentaires)
- Qualité de la matière première



De 08.30 – 11.30 et 11.45 - 15.00
Déjeuner sur place