

MÉTIER

PROCESS MEUNERIE : les basiques

PRÉSENTATION | Cette formation a pour objectif de donner aux stagiaires les compétences nécessaires concernant la réception et l'agrégage des céréales.

OBJECTIFS	<p>À l'issue de la session, les stagiaires seront capables de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Connaître les quatre grandes parties du moulin ; • Identifier les différents types de manutention et leurs fonctionnements ; • Identifier les objectifs de la réception et utiliser le matériel ; • Assurer le nettoyage du blé, Préparer les blés pour le mélange ; • Connaître les termes techniques de base de leur métier.
PRÉ-REQUIS	Aucun
PROGRAMME	<p>Jour 1 9h00-12h30</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ouverture et test de positionnement • Connaissance de la meunerie : Les quatre grandes parties dans un moulin. • Matières premières : Caractéristiques du blé <p>Jour 1 12h30 – 14h00 : Déjeuner</p> <p>Jour 1 14h00 – 17h30</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produits finis : Caractéristiques des farines. • La manutention : Les différents types, la manutention mécanique, la manutention pneumatique, le fonctionnement d'un pneumatique de moulin. <p>Evaluation des acquis par test QCM</p> <p>Tour de table de clôture et bilan de satisfaction de la formation</p>
PUBLIC	Tous salariés de minoteries, personnel qualité, labo, conducteur d'installation, conducteur de moulin, meunier, chargé de réception, doseur, ...
INTERVENANT	Formateur spécialisé
RESPONSABLE DE FORMATION	Jonathan THEVENET
MODALITÉS PÉDAGOGIQUES	<ul style="list-style-type: none"> • Apports théoriques ; • Études de cas ; • Travail en groupe ; • Dossiers participants.

VALIDATION	Attestation de formation
DURÉE	1 jours (7 heures)
LIEU & DATE	À déterminer
COÛTS ET MODALITÉS	Pour connaître toutes les conditions d'accessibilité (y compris pour les personnes en situation de handicap), les délais d'accès et le prix de chacune de nos formations : nous contacter.