



En savoir plus et voir les dates
des cours: scannez le QR code
ou rendez-vous sur
buhlergroup.com/academy



Meunerie pour chefs meuniers



Ce que vous allez apprendre

Vous apprendrez le process complet, du grain à la fabrication du pain. Apprenez comment rendre un moulin efficace, avec les processus avancés de meunerie, le fonctionnement de l'installation et comment est conçue la variante de la machine. Découvrez ce que recouvre l'analyse en laboratoire et la science des céréales, la science qui se cache derrière les différents grains et en particulier, le blé. Mais cette formation n'est pas que théorique. Vous passerez une journée dans notre moulin-école entièrement opérationnel pour apprendre les techniques de nettoyage, de conditionnement et de meunerie. Vous découvrirez ensuite l'art de la panification en passant une journée et demie dans notre Centre d'Innovation pour la Boulangerie. Vous pourrez aussi accéder à nos tout derniers équipements de meunerie et étudier de près leur fonctionnement.

Niveau de connaissance requis

Bonne expérience professionnelle de la meunerie et solide expérience théorique. Ce cours s'adresse prioritairement aux meuniers travaillant en équipe, aux chefs meuniers et aux responsables de production possédant plusieurs années d'expérience.

Prix

CHF 2'200.00 par personne / 1 semaine

Ce qui est inclus

- Lettre de convocation pour demande de visa
- Accès direct à des machines de meunerie parmi les plus modernes
- Expérience pratique incluant une journée dans notre moulin-école entièrement opérationnel et 1,5 jour dans notre Centre interne d'Innovation pour la Boulangerie
- Documents de formation imprimés
- Une soirée de divertissement avec souper chaque semaine de votre formation
- Accès illimité au Wi-Fi et à Internet

Meunerie pour chefs meuniers

Programme détaillé

Lundi

Accueil au centre de formation

- Introduction de l'organisation et réglementations de sécurité
- Présentation de Bühler AG
- Visite de l'usine et du laboratoire

Aspiration / Système pneumatique (moulin) / filtres

- Construction, critères pour la planification
- Réglage et mesures
- Réglage des clapets d'air, registre à papillon automatique
- Fonction et entretien des filtres
- Boîtier de contrôle MVRV

Nouvelles technologies dans le nettoyage de blé

- Sortex
- Traitement de surface avec peeling et pearling

Mardi

Nouvelles développements dans le nettoyage de blé (continue)

Mouillage du blé

- Savoir de base de mouillage
- Humidités correctes et temps de repos
- Equipement de mouillage
- Système de mouillage automatique
- Philosophies de mouillage

Service client

- Structure et possibilités

Diagramme de mouture

- Analyse du diagramme de mouture
- Caractéristiques du diagramme
- Nouvelles machines pour la mouture

Activité sociale avec dîner

Mercredi

Nettoyage et mouillage du blé pour jeudi

- MTKB, Sortex

Dosage et pesage

- Divers systèmes de pesage électroniques, fonctionnement et utilisation
- Travaux pratiques avec des balances
- vers. 14h : **Visite d'un moulin local dans la Suisse**

Jeudi

Travaux pratiques dans le moulin école du centre de formation

- Réglage des broyeurs. Détermination de la granulation de broyage moyennant le plansichter de laboratoire
- Réglage du sasseur
- Mouture avec les appareils à 8 cylindres B1/B2, C1/C2
- Réglage des convertisseurs
- Influence des détacheurs sur les produits intermédiaires
- Sur blutage / sous blutage
- Prélèvement d'échantillons des moulins à cylindres, du plansichter et du sasseur
- Discussion de la table de mouture
- Nettoyage du moulin

Vendredi

Panification au Bakery Innovation Center

- Vision globale de processus de panification
- Critères de qualité et propriétés des composants de base et incidences respectives en boulangerie (farine, eau, sel, levure et correcteur technologique)
- Produits innovants dans la boulangerie
- Participation active à la réalisation de pains

Valorisation des produits de base du moulin

- Classification par air
- Séchage de farine
- Traitement thermique de farine
- Stabilisation de sons et germes
- Démonstrations pratiques sur les machines de mouture

Horaire

08.00 – 09.30 / 10.00 – 12.00
13.15 – 15.00 / 15.15 – 17.00

Nous nous réservons le droit d'adapter le programme pour des raisons d'organisation.

Réservez votre place dès maintenant : scannez le QR code ou rendez-vous sur buhlergroup.com/academy

