



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



Meunerie pour dirigeants



Ce que vous allez apprendre

Vous apprendrez à tirer le meilleur parti de votre moulin et obtiendrez des informations sur la conception experte en diagramme de flux et sur l'optimisation de l'installation. Vous apprendrez également certains Value Added Processus comme l'extrusion et le traitement thermique de la farine.

Mais cette formation n'est pas que théorique. Vous passerez un jour complet dans et réaliserez des expériences de mouture. Vous aurez également accès à certaines des machines de mouture les plus modernes pour étudier de près leur fonctionnement.

Niveau de connaissance requis

Solides connaissances théoriques et pratiques (niveau école de meunerie ou de meunerie avancée). Ce cours s'adresse prioritairement aux meuniers chevronnés, aux chefs meuniers et aux responsables de production. La formation en meunerie pour opérateurs et celle pour chefs meuniers constituent une bonne base pour ce cours.

Prix

CHF 2'450.00 par personne / 1 semaine

Ce qui est inclus

- Lettre de convocation pour demande de visa
- Accès direct à certaines des machines de meunerie les plus modernes
- Une journée d'expérience pratique dans notre moulin-école entièrement équipé. Une demi-journée d'expérience pratique dans notre Centre 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 dirigeants

Programme détaillé de la semaine

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

