



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 comment rendre un moulin efficace et vous informerez sur les procédés de mouture de base, la variante de la machine et la commande de l'installation. Mais cette formation n'est pas que théorique.

Vous passerez une journée complète dans notre moulin de formation où vous apprendrez le fonctionnement d'un moulin. Ceci sera suivi d'une autre journée complète dans notre Centre d'Innovation pour la Boulangerie afin de comprendre l'art de la panification.

Nous parlerons des facteurs clés en matière d'investissement dans la technologie de mouture la plus moderne et de la manière de maintenir la rentabilité de l'entreprise.

Niveau de connaissance requis

Aucune connaissance technique. Ce cours est particulièrement destiné aux gestionnaires occupant des postes de direction et aux propriétaires de moulin.

Prix

CHF 2'450.00 par personne / 1 semaine

Ce qui est inclus

- Lettre d'invitation pour demande de visa
- Accès direct à certaines des machines de mouture les plus modernes
- Expérience pratique d'une journée dans notre moulin de formation et une expérience pratique d'une journée dans notre Centre interne d'Innovation pour la Boulangerie
- Documents de formation imprimés
- Une soirée de divertissement avec souper
- Accès illimité au Wi-Fi et à Internet

Meunerie pour dirigeants

Programme détaillé de la semaine



Lundi

Réception à l'Academy

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

Le fil rouge

- Explication des besoins du point de vue du boulanger

Structure d'un moulin

- De la réception du blé aux produits finis, emballage et vrac

Matières premières

- Différents variétés de céréales et leur application
- Composition et caractéristiques du grain de blé

Nettoyage du blé

- Construction, fonction et application des machines de nettoyage
- Solutions pour améliorer la qualité du blé
- SORTEX dans le nettoyage

Mardi

Mouillage du blé

- Equipement et système de mouillage
- Principes de mouillage

Machines de mouture I & II

- Appareils à cylindres & Plansichters
- Sasseurs, Détacheurs & Brosses à son

Diagramme de mouture

- Analyse du diagramme de mouture
- Caractéristiques du diagramme

Mercredi

Nettoyage et mouillage du blé pour jeudi

- MTKB, Sortex

Section des produits finis

- Contrôle et assurance de la qualité dans le silo à farine

Contrôle de qualité

- Diverses méthodes de laboratoire, valeurs et interprétation

Décision d'investissement

- Aspects à considérer lors de l'investissement dans un moulin

Jeudi

Travaux pratiques au moulin école du centre de formation

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

Vendredi

Panification au Bakery Innovation Center

- Vision globale de processus de panification
- Tendances et opportunités du marché
- Définition de qualité de farine en vue de la boulangerie
- Produits innovants dans la boulangerie
- Participation active à la réalisation de pains

Évaluation des performances (KPI)

- Points de contrôle critiques dans la meunerie
- Influence du rendement sur la rentabilité d'une opération 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

