

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



Process pour le maïs



Ce que vous allez apprendre

Vous apprendrez comment rendre un moulin à maïs efficace et vous informerez sur les processus de base de meunerie, le fonctionnement de l'installation et comment est conçue la variante de la machine. Tout de l'alimentation au produit fini. Mais vous bénéficierez aussi d'une expérience pratique. Vous passerez du temps sur nos machines clés dans le hall de notre centre de formation pour apprendre les techniques de nettoyage, de conditionnement et de meunerie. Vous comprendrez le fonctionnement d'équipements de meunerie parmi les plus modernes. Vous découvrirez aussi 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.

Niveau de connaissance requis

Expérience professionnelle modérée dans un moulin à blé. Ce cours s'adresse prioritairement aux meuniers travaillant en équipe, aux chefs meuniers et aux managers de moulin.

Prix

CHF 2'450.00 per person / 1 semaine

Ce qui est inclus

- Lettre de convocation pour demande de visa
- Accès direct à certaines des machines de meunerie les plus modernes
- Expérience pratique dans le hall de notre centre de formation entièrement équipé et visite d'un moulin pour maïs suisse
- Documents de formation imprimés
- Une soirée de divertissement avec souper
- Accès illimité au Wi-Fi et à Internet

Process pour le maïs

Programme détaillé



Lundi

Bienvenue à la Milling Academy

- Formalités et thèmes administratifs
- Visite de l'usine Bühler, y compris l'Application Center

Science des céréales

- Variétés de céréales et leur utilisation pour l'alimentation
- Variétés de maïs, structure et propriétés du maïs

Mardi

Réception / Séchoir

- Contrôle de qualité à la réception du maïs, différents schémas de procédé
- Machines de la section de pré-nettoyage
- Séchoir et connaissances essentielles pour le stockage du maïs

Stockage sûr du maïs

- Explosions de poussière
- Lutte contre les nuisibles, infestations dans les grains

Nettoyage

- Aperçu des équipements de procédé
- Différents schémas de procédé et applications

Section de dégermage

- Aperçu des équipements de procédé
- Différents schémas de procédé et applications
- Différents types de dégermage et leur influence sur le produit final

Section de mouture

- Aperçu des équipements de procédé
- Différents schémas de procédé et applications

Service clientèle

- Possibilités et solutions

Test de boulangerie

- Influence et possibilités de l'ajout de farine de maïs à la farine de blé
- Cuisson en commun et analyse des résultats

Programme social en soirée

Mercredi

Dégermage en laboratoire et mouture de laboratoire (exercices pratiques)

- Grainman
- Moulin de laboratoire MLU

Dégermage et mouture de maïs à l'école de meunerie (exercices pratiques)

- Essais de mouture et comparaison avec les machines de laboratoire
- Réglage de toutes les machines et prélèvement d'échantillons

Jeudi

Laboratoire dans la minoterie de maïs

- Appareils de laboratoire importants
- Analyse en laboratoire de l'exercice pratique

Visite d'une minoterie de maïs

Procédés spéciaux du maïs

- Solution de nixtamalisation
- Procédé des arepas
- Farine fine de maïs

Sécurité alimentaire

- Dangers et comment les réduire ou les éliminer

Solutions de procédés humides

- Cornflakes
- Pâtes
- Produits extrudés

Session de feedback et clôture du cours

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 : scannez le QR code ou rendez-vous sur buhlergroup.com/academy

