

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



Process pour le blé dur



Ce que vous allez apprendre

Nous vous montrerons l'ensemble du process, de la réception au produit fini. Apprenez comment rendre un moulin efficace. Découvrez les derniers process de mouture du blé, la conception des machines et le fonctionnement des installations.

Découvrez le laboratoire, l'analyse des grains et la science des céréales, c'est-à-dire la science qui se cache derrière les différents grains, dont le blé dur

Il s'agit ici aussi d'un cours pratique, vous passerez donc une journée dans un moulin entièrement opérationnel en Suisse où vous pourrez étudier de près des machines de meunerie parmi les plus modernes et leur fonctionnement.

Niveau de connaissance requis

Bonne expérience professionnelle dans un moulin. Cette formation est particulièrement destinée aux chefs meuniers, aux meuniers travaillant en équipe et aux gestionnaires de production.

Prix

CHF 2'450.00 par personne / 1 semaine

Ce qui est inclus

- Lettre de convocation pour demande de visa
- Essayez des machines de meunerie parmi les plus modernes
- Passez une journée dans un moulin à blé entièrement opérationnel en Suisse
- Impressions de vos documents de formation
- Une soirée de divertissement avec souper chaque semaine de votre formation
- Wi-Fi et Internet gratuits

Process pour le blé dur

Programme détaillé



Lundi

Bienvenue à la Milling Academy

- Formalités et aspects administratifs
- Visite de l'usine Bühler, y compris les centres de recherche

Science des céréales

- Variétés de céréales et leur application dans l'alimentation humaine

Blé

- Détails sur le blé, les variétés, la structure du grain et ses propriétés
- Visite : Tour de l'usine, des centres de recherche et du laboratoire central

Mardi

Nettoyage du blé

- Conception et principes de fonctionnement des machines utilisées pour le nettoyage du blé dur

Mycotoxines

- Solutions et approches pour réduire la contamination

Service client

- Options et solutions

Conception du schéma de nettoyage

- Conception de base du schéma de nettoyage et nouveaux développements

Exploitation de la section de nettoyage

- Travaux pratiques dans la section de nettoyage de la minoterie-école (y compris le trieur optique Sortex)

Événement social en soirée

Mercredi

Machines de minoterie

- Conception et principes de fonctionnement des machines de mouture (broyeurs à cylindres, plansichter, sasseurs)

Technologie des schémas de mouture

- Schémas de mouture du blé dur ; Caractéristiques et conception des schémas pour la production de semoule grossière et fine

Jeudi

Visite chez Swissmill à Zurich (moulin de blé dur)

Vendredi

Silo de produits finis

- Stockage et mélange de la semoule, contrôle en ligne NIR
- Stockage et manipulation du son

Production de pâtes

- Fondamentaux de la production de pâtes et exigences de qualité du point de vue d'un producteur

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

