

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



Cours sur la transformation de l'avoine



Ce que vous allez apprendre

Vous apprendrez comment rendre une ligne de production d'avoine efficace, y compris les processus de base de meunerie, la variante de la machine et tout sur le fonctionnement de l'installation, de l'alimentation au produit fini. Mais cette formation n'est pas que théorique. Vous passerez également du temps sur nos machines clés dans le hall de notre Milling Academy pour apprendre les techniques de nettoyage, de conditionnement et de meunerie. Vous visiterez deux installations de transformation d'avoine en Suisse et étudierez de près 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 avoine. Ce cours s'adresse prioritairement aux meuniers travaillant en équipe, aux chefs meuniers et aux managers de moulin.

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
- Temps passé régulièrement dans le hall de notre centre de formation entièrement équipé pour une expérience pratique. Visitez deux installations de transformation de l'avoine en Suisse.
- Documents de formation imprimés
- Une soirée de divertissement avec souper
- Accès illimité au Wi-Fi et à Internet

Cours sur la transformation de l'avoine

Programme détaillé



Lundi

Bienvenue à la Milling Academy

- Formalités et questions administratives
- Visite de l'usine Bühler, y compris les centres de recherche

Matière première

- Différentes variétés de céréales et leurs applications
- Composition et caractéristiques du grain d'avoine

Section de réception et de nettoyage

- Équipements de transport et de nettoyage

Mardi

Nettoyage (suite) et calibrage

- Étude de différents schémas de procédé
- Travaux pratiques dans la section de nettoyage

Section de décortiquage

- Machines pour le décortiquage
- Nouveau décortiqueur pour l'avoine

Section de chauffage et de coupe

- Étude de différents schémas de procédé
- Détails sur le four de séchage
- Coupeur de gruaux

Mercredi

Section de chauffage et de coupe (suite)

Nutrition et qualité

- L'avoine dans la nutrition
- Différentes méthodes de laboratoire, évaluation des résultats

Sécurité alimentaire

Section de floconnage

- Cuiseur à vapeur
- Moulin à cylindres pour floconnage
- Séchoir à lit fluidisé

Jeudi

Visite de Meyerhans Mühlen à Villmergen

Visite de Swissmill à Zurich

Vendredi

Produits finis

- Paramètres de qualité des produits à base d'avoine
- Discussion sur les différents produits finis
- Dégustation de divers produits finis

Technologies périphériques

- Aspiration et pneumatique
- Balances dans le procédé d'avoine

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

