

DESCRIPTIF DETAILLE DU STAGE N°44

Pilotage d'un freezer

NIVEAU INITIATION

ORGANISATION

Date : 10/10 à 13h30 au 14/10 à 12h 2022 (Semaine 41)

Durée : 4 jours – 28 heures

Formateur référent : Delphine LUHRING – Emmanuelle BACONNIER

Tarif : 1120 € HT

Lieu : ENILBIO - 6 Rue de Versailles – 39800 POLIGNY

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

ENIL : Poligny

Tél. : 03.84.73.76.76

Contact : Isabelle FRIMOUT – isabelle.frimout@educagri.fr

ANFOPEIL

Tél. : 03.84.37.27.24

accueil@anfopeil-enil.fr



PUBLIC ET PRE-REQUIS

Opérateurs de fabrication, chefs d'équipe, techniciens et responsables R&D, artisans glaciers

Une connaissance de base du process des glaces est souhaitée.

Remarque : Le dispositif de FOAD / e-learning : Webalim™ peut être mis en œuvre pour atteindre ou valider ces pré-requis

Nous consulter pour toute question relative à une situation de HANDICAP

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Les cours théoriques seront enrichis par des travaux pratiques au sein des laboratoires de génie alimentaire de l'ENILBIO.



OBJECTIFS GENERAUX

A l'issue de la formation, les stagiaires devront être capable de :

- Décrire les éléments constitutifs d'un freezer
- Décrire le principe de fonctionnement d'un freezer
- Citer les mécanismes d'évolution et de cristallisation du mix à l'intérieur du freezer
- Adapter les paramètres de conduite en fonction des produits
- Analyser les défauts en sortie de freezer
- Ajuster les paramètres de fonctionnement

CONTENU DE LA FORMATION

Accueil des stagiaires et présentation de la formation.

Rappels

- Composition des glaces
- Rôle des ingrédients
- Etapes du process

Principe de fonctionnement d'un freezer

- Description des éléments constitutifs
- Fonctionnement d'un groupe froid
- Boucles de régulation

Mécanismes d'évolution du mix dans le freezer

- Mécanisme de cristallisation
- Comportement de la matière grasse
- Foisonnement

Leviers de pilotage

- Analyse des défauts
- Influence des différents paramètres et ajustement

Travaux pratiques (13 heures)

- Préparation de mix (3 heures)
- Glaçage en freezer continu de mix de composition variable (10 heures)
- Optimisation et ajustement des paramètres

Synthèse et bilan de la formation.