



TECHNIQUE

CURRICULUM

DU GRAIN A LA FARINE · TEMPS PLEIN

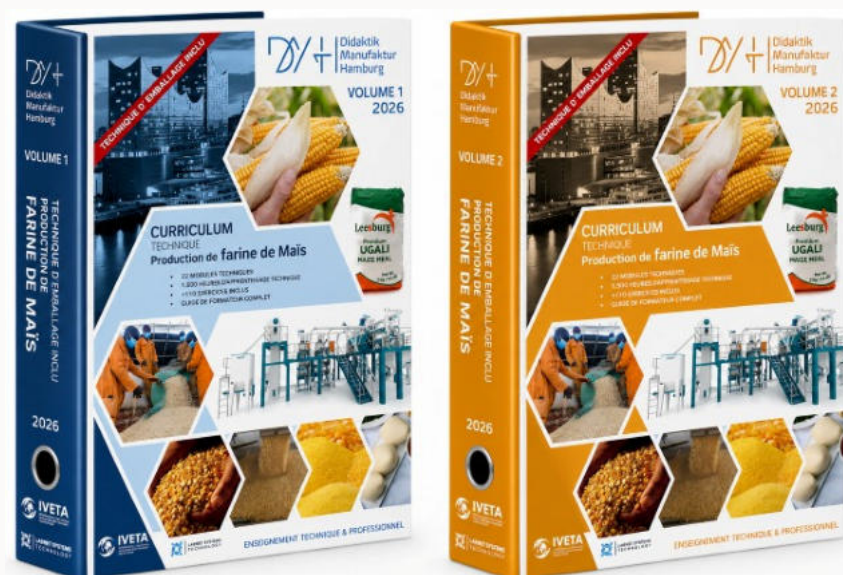
TRANSFORMATION DU MAÏS & PRODUCTION DE FARINE DE MAÏS

Un programme pratique à temps plein couvrant l'ensemble de la chaîne,
du maïs brut à la farine de maïs conditionnée.

Du grain au produit prêt à la vente.

LE PROGRAMME

Transformer le maïs en valeur ajoutée. Ce programme développe les compétences d'un meunier, du grain brut à la farine parfaite.



Transformation du maïs & Production de farine de maïs est un programme pratique à temps plein couvrant l'ensemble de la chaîne de transformation.

À travers vingt-deux modules techniques, les apprenants progressent de la réception, du nettoyage et du dégermage à la mouture, au tamisage et à l'enrichissement, jusqu'au contrôle qualité, au conditionnement et à la commercialisation.

L'accent est mis sur la pratique tout au long de la formation. L'apprentissage se déroule sur une ligne de transformation clé en main, avec environ 1 500 heures de mise en application et plus de 110 exercices évalués.

Une attention particulière est accordée à la sécurité alimentaire : contrôle des aflatoxines et des mycotoxines, hygiène conforme au système HACCP et enrichissement de la farine en vitamines et minéraux.

Le programme est disponible sous forme de curriculum, de spécification d'équipement adaptée ou de solution clé en main. La ligne de transformation est également conçue pour l'autofinancement.

22

MODULES TECHNIQUES

1 500 h

MISE EN APPLICATION

110 +

EXERCICES PRATIQUES

>30 t/an

CAPACITE FARINE DE MAÏS

2 ans

TEMPS PLEIN

CURRICULUM PRATIQUE

MODULE

01 – 22 · PAR PHASES

Vingt-deux modules

De la réception du grain à la mouture et à l'enrichissement, jusqu'au contrôle qualité, au conditionnement et au projet final, le long de la ligne de transformation clé en main.



01 Matière première maïs & Structure du grain
BASES

09 Mouture à sec
TRANSFORMATION

17 Hygiène & HACCP
QUALITÉ & SÉCURITÉ

02 Sécurité au travail & Protection antipoussière
BASES

10 Mouture humide (Bases)
TRANSFORMATION

18 Lutte antiparasitaire & Stockage
QUALITÉ & SÉCURITÉ

03 Calculs techniques & Génie des installations
BASES

11 Tamisage & Classification
TRANSFORMATION

19 Développement produit & Composite
PRODUIT & INSTALLATION

04 Réception & Qualité d'entrée
TRANSFORMATION

12 Sous-produits & Fractions
TRANSFORMATION

20 Emballage & Etiquetage
PRODUIT & INSTALLATION

05 Séchage & Stockage
TRANSFORMATION

13 Enrichissement / Fortification
TRANSFORMATION

21 Installation, Maintenance & Énergie
PRODUIT & INSTALLATION

06 Nettoyage & Tri
TRANSFORMATION

14 Produits de maïs & Recettes
TRANSFORMATION

22 Projet final & Certification
ACHÈVEMENT

07 Conditionnement
TRANSFORMATION

15 Contrôle qualité & Laboratoire
QUALITÉ & SÉCURITÉ

08 Décorticage & Dégermage
TRANSFORMATION

16 Contrôle aflatoxines & Mycotoxines
QUALITÉ & SÉCURITÉ

ÉQUIPEMENT

Formé sur une vraie ligne de production.



01

Réception, Nettoyage & Tri

Balances, tamis, aspirateur, épierreur et équipement de tri pour le maïs brut.

02

Mouture & Dégermage

Décortiqueuse et dégermeuse, moulin à cylindres, moulin à marteaux et moulin à disques.

03

Tamisage, Classification & Enrichissement

Plansichter, classificateur et équipement de dosage pour prémix et fractions.

04

Séchage, Emballage & Étiquetage

Unité de séchage ainsi qu'unité de pesage, remplissage, emballage et étiquetage.

05

Laboratoire, Qualité & Aflatoxine

Humidité, granulométrie, test rapide d'aflatoxine et analyse sensorielle.

06

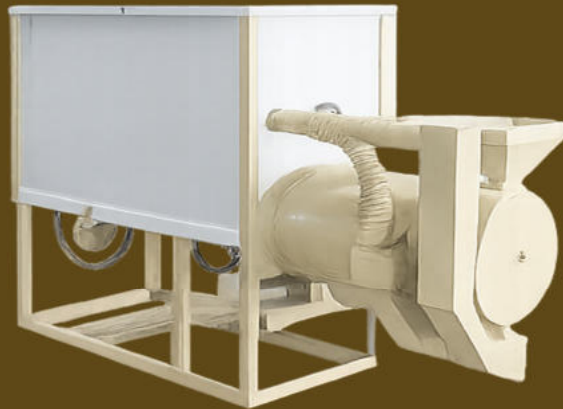
Atelier, Énergie & Consommables

Outillage de maintenance, alimentation électrique, nettoyage et consommables.

LIGNE CLE EN MAIN · 6 CATEGORIES

AMENEZ LE PROGRAMME SUR VOTRE SITE

COMMENÇONS.



DISPONIBLE EN · Clé en main (Conseil + Équipement + Livraison + Curriculum + Installation)