

CURRICULUM PRATIQUE · TRANSFORMATION ALIMENTAIRE · TEMPS PLEIN

TRANSFORMATION

AGRO-ALIMENTAIRE

Un programme de formation complet et axé sur la pratique, pour la transformation, l'hygiène et la qualité des produits.

Matières premières réelles, équipements réels, produits commercialisables.



LE PROGRAMME

Des aliments sûrs et commercialisables ne s'obtiennent pas par hasard. Ce programme construit les compétences nécessaires, de la matière première au produit emballé.



Food Processing est un programme à temps plein de deux ans, axé sur la pratique, pour la transformation alimentaire artisanale et semi-industrielle.

À travers vingt-deux modules techniques, les apprenants progressent de la science des aliments, de l'hygiène et de la microbiologie vers les procédés thermiques et mécaniques de base, jusqu'aux domaines de produits, à l'assurance qualité, à l'emballage et à leur propre petite entreprise.

L'accent est mis sur la pratique du début à la fin. La formation se déroule sur des matières premières réelles, sur des équipements réels et dans le hall technologique, avec environ 1 500 heures d'apprentissage

technique et plus de 120 exercices évalués.

Chaque module se conclut par une pièce d'épreuve évaluée, de sorte que la compétence se démontre par un travail réel et non sur le papier. Le HACCP, les BPH et la chaîne du froid sont ancrés en continu, et non en annexe.

Le programme est proposé sous forme de curriculum, de spécification d'équipement correspondante, ou de solution clé en main pour le site.

22

MODULES TECHNIQUES • M1-M22

1 500_h

APPRENTISSAGE TECHNIQUE

120₊

EXERCICES PRATIQUES

12-16

APPRENANTS PAR COHORTE

2_{ans}

TEMPS PLEIN • CBET

CURRICULUM PRATIQUE

Vingt-deux modules, en cinq phases.

Des fondamentaux de la science des aliments aux procédés de transformation de base et aux domaines de produits, jusqu'à la qualité, l'emballage et l'exploitation, pour conclure avec le projet final.

MODUL

M1 – M22 · CINQ PHASES

M1 Entrée dans le métier & hygiène personnelle
FONDAMENTAUX

M9 Thermique II : réfrigération, congélation, évaporation
PROCÉDÉS DE BASE

M17 Transformation viande & poisson (bases)
DOMAINES DE PRODUITS

M2 Science des aliments : aw, pH, altération
FONDAMENTAUX

M10 Séchage & déshydratation (solaire/mécanique)
PROCÉDÉS DE BASE

M18 Assurance qualité & analyse sensorielle
QUALITÉ & EXPLOITATION

M3 Microbiologie alimentaire
FONDAMENTAUX

M11 Conservation : fermentation, salaison, fumage
PROCÉDÉS DE BASE

M19 Emballage & étiquetage (INCO, DDM)
QUALITÉ & EXPLOITATION

M4 Réception des matières & chaîne du froid
FONDAMENTAUX

M12 Transformation des fruits & légumes
DOMAINES DE PRODUITS

M20 Logistique de stockage & traçabilité
QUALITÉ & EXPLOITATION

M5 Mesure, pesage & contrôle
FONDAMENTAUX

M13 Valeur ajoutée : confitures, pickles, sauces
DOMAINES DE PRODUITS

M21 Organisation & petite entreprise
QUALITÉ & EXPLOITATION

M6 Prétraitement : épluchage, réduction, blanchiment
PROCÉDÉS DE BASE

M14 Céréales & tubercules : farines, amidon, manioc
DOMAINES DE PRODUITS

M22 Projet final : développement de produit
PROJET FINAL

M7 Procédés mécaniques : mélange, pressage, filtration
PROCÉDÉS DE BASE

M15 Huiles & graisses : huile de palme, arachide
DOMAINES DE PRODUITS

ÉQUIPEMENT

Formé sur les installations



01

Matières premières, pesage & contrôle

Réception, tri et balances ainsi que mesure de température, pH et Brix et échantillonnage.

02

Préparation & procédés mécaniques

Nettoyage, épluchage, réduction, mélange, pressage, tamisage et filtration.

03

Thermique : chauffage, refroidissement, séchage

Technologies de pasteurisation et de stérilisation, appertisation, refroidissement, congélation, évaporation et séchage.

04

Emballage & étiquetage

Technologies de remplissage, fermeture et étiquetage pour bocaux, boîtes, sachets et bouteilles.

05

Hygiène, nettoyage & labo QA

CIP/COP, technologies de nettoyage et de désinfection, EPI et assurance qualité en cours de production.

06

Infrastructure du hall technologique

Tables inox, éviers, zones de refroidissement et de stockage ainsi que fluides et utilités dans l'atelier pédagogique.

~280 ÉLÉMENTS · 6 CATÉGORIES

IMPLANTEZ LE PROGRAMME SUR VOTRE SITE

C'EST PARTI.

DISPONIBLE COMME · **Clé en main** (conseil + équipement + livraison + curriculum + installation)