

# INTRODUCTION à la confiserie industrielle



**17 – 21 mai 2010**

La formation du personnel est une préoccupation vitale et un investissement à long terme pour chaque entreprise. La ZDS à Solingen, en Allemagne, est spécialisée dans la formation continue du personnel de l'industrie des produits sucrés, tant européennes qu'outre-mer. Dans nos cours pratiques et théoriques nous nous imposons les plus hauts standards de qualité, formant les participants sur des procédés tant modernes qu'anciens, sur des installations pilotes et de laboratoire.

### **Description du cours:**

Ce cours donne un aperçu théorique et pratique sur la technologie de fabrication des produits suivants:

- Sucres cuits (estampés et coulés)
- Caramels, fudges et pâtes à mâcher
- Gommés et gélifiés
- Dragées (dures, tendres et au chocolat)
- Produits sans sucre et réduits en sucre

Nous discuterons de la fonction des ingrédients, des recettes industrielles et des techniques de production.

La production de ces articles sera démontrée sur lignes industrielles et pilotes. Les participants produiront eux-mêmes des confiseries en travail de groupe.

### **Participants:**

Ce cours est conçu plus spécialement pour des personnes ayant affaire quotidiennement avec la fabrication de produits de confiserie et débutant dans le métier. Les personnes travaillant dans le développement de produits nouveaux profiteront également des aspects pratiques de ce séminaire.

Le nombre de participants est limité à 24 personnes.

### **Animateurs du cours:**

Andréa PERNOT-BARRY, Directrice Technique, ZDS Solingen  
Yacine GACEM, Robert Bosch GmbH, Viersen,

+ Quelques intervenants extérieurs.

☺ **Il est demandé aux participants de se munir d'une blouse blanche**

## Programme

### Lundi, 17.05.2010

- 10.00      Bienvenue - Présentation du programme
- 10.10      THEORIE  
**Classification des confiseries au sucre**  
avec dégustation de produits
- 10.40      Pause café
- 11.00      THEORIE  
**Matières premières: saccharose, sirop de glucose**

### Sucres cuits

- 11.40      THEORIE  
**Technologie de fabrication des sucres cuits estampés**  
Yacine Gacem
- 13.00      Déjeuner
- 14.00      DEMONSTRATION  
**Production sucres cuits estampés**
- TRAVAIL PRATIQUE DE GROUPE  
**Production de différents types de sucres cuits**
- DEMONSTRATION  
**Production de sucres cuits coulés en one-shot**
- Entre-deux pause café
- 17.15      THEORIE  
**Technologie de fabrication des sucres cuits coulés**
- 18.00      Diner léger

### Mardi, 18.05.2010

### Cramels, Fudges, Pâtes à mâcher

- 09.00      THEORIE  
**Technologie de fabrication de caramels**
- 09.45      DEMONSTRATION  
**Production de caramel sur une ligne industrielle**
- Entre-deux pause café
- 11.15      THEORIE  
**Technologie de fabrication de fudges**

- 12.00 TRAVAIL PRATIQUE DE GROUPE  
**Production de différents fudges**
- 13.00 Déjeuner
- 14.00 DEMONSTRATION & TRAVAUX PRATIQUES DE GROUPE  
**Production de pâtes à mâcher**
- Entre-deux pause café
- 17.00 THEORIE  
**Technologie de fabrication des pâtes à mâcher**
- 18.00 Diner léger

### Mercredi, 19.05.2010

#### Gommes & Gélifiés

- 09.00 THEORIE  
**Agents gélifiants et foisonnants**
- 10.30 Pause café
- 11.00 THEORIE  
**Technologie de fabrication des gommes et gélifiés**
- 12.00 DEMONSTRATION  
**Production de gommes à la gélatine sur dissolvant contre-pression**
- 13.00 Déjeuner
- 14.00 TRAVAIL PRATIQUE DE GROUPE  
**Production de gommes et gélifiés de différents types**
- Entre-deux pause café
- 18.00 Diner léger

### Jedi, 20.05.2010

#### Dragées

- 09.00 THEORIE  
**Technologie de fabrication des dragées**
  - dures
  - tendres
  - au chocolat
- 10.30 Pause café

- 11.00 TRAVAIL PRATIQUE DE GROUPE  
**Production de différentes dragées**
- 13.00 Déjeuner
- 14.00 TRAVAIL PRATIQUE DE GROUPE (continuation)  
**Production de différentes dragées**
- Entre-deux pause café
- 18.00 Diner léger

### Vendredi, 21.05.2010

#### Produits réduits en calorie et bénéfiques à la santé

##### THEORIE

- 09.00 **Charge calorique et produits réduits en calories**  
Confiseries et santé
- 09.20 **L'utilisation de polyols en confiserie**  
pour les confiseries sans sucre
- 10.00 **Les édulcorants intenses**
- 10.30 Pause café
- 11.00 **Autres alternatives**  
Pour confiseries réduites en sucre et prébiotiques
- 11.30 **Aspects positifs et négatifs de la substitution du sucre dans les confiseries**
- 12.00 **Présentation de formules industrielles**
- 12.45 Discussion finale
- 13.00 Déjeuner – Fin du séminaire

<b>Date / Lieu</b>	Lundi 17 mai 2010, 10.00 h à Vendredi 21 mai 2010, 13.00 h  Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft De-Leuw-Str. 3 - 9 42653 Solingen - Allemagne
<b>Inscription &amp; réservation d'hôtel</b>	Service Séminaires ZDS Tél.: +49 / 212 / 59 61-35 Fax: +49 / 212 / 59 61-33 <a href="http://www.zds-solingen.de">http://www.zds-solingen.de</a> <a href="mailto:s.steinmetz@zds-solingen.de">s.steinmetz@zds-solingen.de</a>
<b>Frais</b>	Membres de l'association ZDS € 1.490,- Non-membres € 1.950,-
<b>Seminar-Number</b>	PFO-20

## Conditions d'inscription

### Inscriptions

Le nombre des participants est limité. Veuillez donc vous inscrire par écrit le plus rapidement possible. L'inscription engage le participant dès qu'elle fait l'objet d'une confirmation écrite.

### Droits d'inscription

Les frais d'inscription sont dûs dans leur totalité dès réception de la facture. Le montant facturé est à virer sans frais quelconque sur le compte de la ZDS avant début du stage. Virement seulement après réception de la facture. Vous avez la possibilité de payer par carte de crédit. Participation seulement après réception des frais d'inscription. Au cas où une société inscrirait deux ou plusieurs participants à un même séminaire, une remise de 5 % est accordée à partir du 2<sup>ème</sup> participant.

### Voyage et logement

Les participants reçoivent en même temps que la confirmation de leur inscription une description de l'itinéraire et de la situation de l'école. Les droits d'inscription et de participation ne comprennent pas les frais d'hôtel. L'école aidera sur demande les participants à réserver une chambre d'hôtel.

### Organisation et déroulement des séminaires

La ZDS se réserve le droit de remplacer tel conférencier et/ou de changer la date ou le programme des séminaires. En cas d'inscriptions trop nombreuses la ZDS s'efforcera de communiquer rapidement la date de la prochaine rencontre. Elle se réserve le droit, en cas d'inscriptions insuffisantes, d'annuler le séminaire ou d'en changer la date. Dans le cas de démonstrations pratiques organisées en dehors de la ZDS, l'organisateur ne saurait garantir la participation d'un ou de plusieurs concurrents. Lorsqu'une distribution des textes est prévue, ceux-ci sont rédigés dans la langue dans laquelle la conférence a été présentée.

### Annulation

Nous regrettons d'être obligés, en cas d'annulation, de facturer les frais d'administration suivants: 10% des frais de participation jusqu'à deux semaines avant le séminaire, 50% jusqu'à une semaine avant et 100% dans la dernière semaine.

Certainement nous acceptons un remplacement de participant sans frais supplémentaires.

Dans le cas où le séminaire est annulé par l'organisateur, les frais de participation sont remboursés intégralement.

### Responsabilité

En cas d'annulation d'un séminaire pour un motif à imputer à la ZDS, seuls les frais d'inscription déjà versés seront remboursés. Toute indemnisation allant au-delà de ce remboursement sera exclue.

### Informatique et liberté

Conformément aux dispositions de la "Bundesdatenschutzgesetz" (loi fédérale sur l'informatique et la liberté) nous attirons l'attention sur le fait que les adresses de nos clients et des participants de nos séminaires sont enregistrées uniquement afin de pouvoir leur envoyer les informations de la ZDS.

**INSCRIPTION / PFO-20**  
**Introduction à la Confiserie Industrielle**  
**(17 - 21 mai 2010)**

**FAX: +49 - 212 - 59 61 33**

M.     Mme.

**Nom** \_\_\_\_\_

**Prénom** \_\_\_\_\_

**Société** \_\_\_\_\_

**Adresse de la société** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Pays** \_\_\_\_\_

**Tél.** (avec code du pays) \_\_\_\_\_

**Fax.** \_\_\_\_\_

**Adresse E-mail** \_\_\_\_\_

**Si vous souhaitez payer par carte de crédit:**

VISA       EURO-/MASTERCARD       DINERS CLUB  

valable au: ...../.....    Numéro de la carte de crédit: .....

Nom du titulaire (carte de crédit): .....

**Réservation d'une chambre d'hôtel**    oui     non

du ..... au .....

\_\_\_\_\_  
Signature et tampon

\_\_\_\_\_  
Date

