



Ecole Centrale Professionnelle Allemande des Produits Sucrés



# *Cours Pratique de Biscuiterie Industrielle*

**20 – 24 sept. 2010**

**Lieu: ZDS, Solingen – Allemagne**

**Séminaire pratique ZDS PFO-30**

**- en langue française -**

**Début:**

Lundi, 20 sept. 2010  
9.00 h

**Fin:**

Vendredi, 24 sept. 2010  
13.00 h

La ZDS propose chaque année des cours pratiques sur la fabrication industrielle de produits de biscuiterie.

La fabrication de biscuits représente une part importante de l'industrie alimentaire et est pratiquée dans le monde entier. Cette fabrication est habituellement fortement mécanisée. Il existe très peu de cours pratiques sur la fabrication des biscuits et la plupart des personnes travaillant dans cette industrie ont appris sur le tas. Apprendre de cette façon n'est pas toujours très satisfaisant car il n'y a pas de garantie que les pratiques en usage soient toujours correctes. Par ailleurs, de nombreux procédés de fabrication ne sont pas toujours bien compris. Un équipement moderne peut être très efficace s'il est contrôlé correctement. Il est donc nécessaire de connaître un maximum sur les procédés de fabrication afin d'appliquer les systèmes de contrôle avec succès.

***Objectifs du cours:***

Ce cours a été conçu pour répondre à un besoin d'instruction et d'engagement pratiques dans la fabrication des produits de biscuiterie.

Les procédés modernes de fabrication sont tellement mécanisés que peu de personnes, hormis celles travaillant dans le développement de produits nouveaux, ont l'opportunité d'expérimenter les effets de variations dans la préparation de la pâte, la mise en forme des pâtons et la cuisson.

On apprend et retient plus facilement en observant et manipulant les ingrédients et la pâte, qu'en écoutant ou lisant.

Ce cours offre une large interaction entre participants et instructeurs et il s'adapte aux besoins du groupe. Le fait que les participants viennent de différents horizons ajoute grandement à l'intérêt et à la valeur de ce séminaire.

***Groupes cibles:***

Ce cours est conçu plus spécialement pour des personnes ayant affaire quotidiennement avec la fabrication de produits de biscuiterie comme les responsables de production, contremaîtres, responsables de formation, ingénieurs de maintenance et personnel de contrôle qualité.

Les personnes travaillant dans le développement de produits nouveaux profiteront également des aspects pratiques de ce séminaire enseignant la fabrication manuelle et sur installations pilotes.

***Coordination & présentations:***

**Jacques van WAKEREN**, Consultant

**Martin STIENE**, Responsable du Département Biscuit de la ZDS

**Laurence BARON**, SYRAL SAS

**Lars SCHILL**, OKA-Spezialmaschinenfabrik KG GmbH & Co.

☺ **Il est demandé aux participants de se munir d'une blouse blanche pour les travaux pratiques.**

### Lundi, 20 Septembre

- 09.00      **Théorie**  
Bienvenue et introduction  
Classification des biscuits  
Produits des participants, présentation
- 11.00      Pause café
- 11.30      **Théorie**  
Farine de blé et amidons  
Sucre et sirops  
Produits laitiers, œufs, décoration
- 13.00      Déjeuner
- 14.00      **Pratique**  
Essais, fonctionnement des matières premières
- 17.00      Révision des résultats

### Mardi, 21 Septembre

- 08.30      **Théorie**  
Matière grasse  
Emulsifiants  
Agents levants et pH  
Procédés de pétrissage
- 11.00      Pause café
- 11.30      **Théorie**  
Pâtes pour biscuits sablées  
Coupage au fil  
Dressage  
Mouleuses rotatives
- 13.00      Déjeuner
- 14.00      **Pratique**  
Mouleuse rotatives  
Marshmallow
- 17.00      Révision des résultats

### Mercredi, 22 Septembre

- 08.30      **Théorie**  
Recettes, préparation et administration, pétrins  
Déchets de production, incorporation dans la pâte  
Chocolat et pâtes à glacer  
Rétrécissement et expansion (contrôle)  
Dessin des moules  
Fours et transfert de chaleur
- 11.00      Pause café

- 11.30      **Théorie**  
Laminage, découpage, cuisson, refroidissement
- 13.00      **Déjeuner**
- 14.00      **Théorie**  
Mouleuses rotatives, dresseuses  
*L. Schill OKA – Spezialmaschinenfabrik KG GmbH & Co.*
- 14.45      **Pratique**  
Coupage au fil  
Dressage  
Jaffa cakes  
Gelée à la pectine
- 17.00      Révision des résultats

### Jeudi, 23 Septembre

- 08.30      **Théorie**  
Enzymes  
Crackers fermentés, levure  
Crackers non fermentés, enzyme  
Crackers amidon modifié  
Biscuits secs, genre Petit Beurre  
Gaufrettes
- 10.30      Pause café
- 11.00      **Théorie**  
Réduction de la valeur calorifique des biscuits  
*L. Baron – SYRAL*
- 12.00      **Pratique**  
Préparation de pâte pour biscuits salées
- 13.00      Déjeuner
- 14.00      **Pratique**  
Crackers fermentés, levure  
Crackers, enzyme  
Biscuits secs genre Petit Beurre
- 17.00      Révision des résultats

### Vendredi, 24 Septembre

- 08.30      Gaufrettes cuisson  
Crèmes
- 11.00      Pause café
- 11.30      **Théorie**  
Tartinage et découpage  
Enrobage des Gaufrettes et biscuits
- 13.00      Déjeuner – Fin du séminaire



# INSCRIPTION / PFO-30

Cours Pratique de Biscuiterie Industrielle (20. - 24.09.2010)

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

M.     Mme.

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

**Prénom** \_\_\_\_\_

**Société** \_\_\_\_\_

**Adresse de la société** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

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

**Numéro de téléphone**  
(avec code du pays) \_\_\_\_\_

**Numéro de fax** \_\_\_\_\_

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

**Dans le cas d'un paiement par carte bancaire :**

VISA     EURO-/ MASTERCARD     DINERS CLUB

N° de la carte : ..... / Date de validité : .....

Nom du titulaire : .....

Réservation d'une chambre d'hôtel     oui     non

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

\_\_\_\_\_  
Date

\_\_\_\_\_  
Signature et cachet de la société