

MECATHERM Academy

LA BOULANGERIE INDUSTRIELLE : MAÎTRISER LES FONDAMENTAUX EN 72H

UN PARTENARIAT ENTRE LES ORGANISMES DE FORMATION DU LEMPA ET DE L'ÉQUIPEMENTIER INDUSTRIEL MECATHERM

Une formation qui associe la théorie à la pratique pour acquérir les bases de la cuisson industrielle au sein du centre de formation de l'équipementier industriel MECATHERM :

- Le Métier de Boulanger
- La Fabrication Industrielle
- Les Produits de Boulangerie Industrielle



EXPERTISE

Un espace de plus de 3000m2 dédié aux tests

Vous avez la possibilité de **tester en conditions réelles et à échelle industrielle** une recette, un produit, un équipement industriel à travers les différentes étapes de la panification.

Contact : academy@mecatherm.com

PROGRAMME DE LA FORMATION

LES BASES DU MÉTIER DE BOULANGER

- Les ingrédients & améliorants
- Les principales étapes de la panification
- La fermentation & les fabrications différées

LA FABRICATION INDUSTRIELLE

- Les procédés industriels
- La composition d'une ligne industrielle
- Focus sur la division & le façonnage industriel
- Focus sur la cuisson industrielle
- La conduite de ligne

LES PRODUITS EN BOULANGERIE INDUSTRIELLE

- Aperçu des produits finis
- Analyse de la qualité des produits finis
- Un procédé pour un produit
- Les tendances du marché

Cette formation s'offre à vous si vous êtes employé du secteur de la boulangerie industrielle : Production / Qualité / R&D / Marketing / Commercial...

TARIF

2 490€ HT

*MECATHERM est enregistré comme organisme de formation. Vous pouvez donc prétendre à des aides au financement de la part de votre OPCA.

INFOS PRATIQUES

3 jours de formation
du 3 au 5 mars 2020 ou
du 22 au 24 septembre 2020
sur le site de MECATHERM
à Barembach, France

[S'enregistrer](#)

Contact : academy@mecatherm.com