

En savoir plus et voir les dates
des cours: scannez le QR code
ou rendez-vous sur
buhlergroup.com/academy



Laboratoire



Ce que vous allez apprendre

Vous apprendrez à analyser les produits finis de votre moulin et à interpréter vos résultats afin de pouvoir conseiller votre chef meunier et votre responsable des produits sur la manière d'améliorer la consistance et la fiabilité de la production.

Mais cette formation n'est pas que théorique. Vous passerez aussi trois jours dans notre laboratoire entièrement équipé où vous apprendrez les méthodes clés d'analyse en meunerie. Vous utiliserez les équipements de laboratoire les plus récents et verrez comment ils fonctionnent en pratique.

Niveau de connaissance requis

Compétences en laboratoire limitées à modérées. Ce cours s'adresse prioritairement au personnel de laboratoire

Prix

CHF 2'450.00 par personne / 1 semaine

Ce qui est inclus

- Lettre de convocation pour demande de visa
- Accès direct aux équipements de laboratoire les plus modernes
- Trois journées d'expérience pratique dans notre laboratoire entièrement équipé
- Documents de formation imprimés
- Une soirée de divertissement avec souper
- Accès illimité au Wi-Fi et à Internet

Laboratoire

Programme détaillé



Lundi

Accueil à la Milling Academy

- Formalités et questions administratives
- Visite de l'usine Bühler, y compris les centres de recherche

Bases de la meunerie

- Théorie sur le processus de mouture
- Informations sur la procédure d'une courbe de cendres
- Transfert à l'école suisse de meunerie

Équipement de laboratoire

- Introduction au laboratoire et à son équipement

Théorie

- Analyses de laboratoire dans l'industrie meunière
- Aperçu des méthodes appliquées

Mardi

Pratique : Tests en laboratoire

- Teneur en eau – différentes méthodes
- Gluten
- Indice de gluten
- Indice de chute

Service client

- Possibilités et solutions

Théorie

- Introduction à la farine et à ses composants

Événement social en soirée (activité conviviale)

Mercredi

Pratique : Tests en laboratoire

- Cendres
- Protéines
- Farinographe
- Extensographe

Jeudi

Pratique : Tests de laboratoire

- Test de cuisson
- Alvéographe

Vendredi

Théorie

- Discussion des résultats et de leur impact sur la qualité des produits finis.

Visite chez Swissmill à Zurich

Horaire

08.00 - 09.30 / 10.00 - 12.00
13.15 - 15.00 / 15.15 - 17.00

Nous nous réservons le droit d'adapter le programme pour des raisons d'organisation.

Réservez votre place dès maintenant: scannez le QR code ou rendez-vous sur buhlergroup.com/academy

