TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE

Formations pour tous les travailleurs de l’industrie alimentaire · 2024

ALIMENTO

Que peut faire Alimento pour vous ?

Alimento regroupe les services sectoriels pour les entreprises alimentaires, leurs travailleurs, les boulangers et l'enseignement. Alimento vous soutient dans la gestion quotidienne de votre personnel. En tant que conseiller du secteur, nous répondons à vos questions relatives au personnel et à la formation.

Vous avez déjà payé. Alors, profitez-en maintenant !

Vous payez en effet une cotisation à Alimento par le biais du salaire brut de vos travailleurs, et ce pour toutes les personnes qui relèvent des commissions paritaires 118 (ouvriers) et 220 (employés).

Consultez l'offre complète de formations sur www.alimento.be/formations

Formations pour vos travailleurs

Plus de 150 formations gratuites ainsi qu'une multitude de formations à un tarif fortement réduit vous attendent ! L'offre complète est disponible sur **www.alimento.be/formations**. Toutes les formations sont accessibles pour vos travailleurs issus des commissions paritaires 118 et 220. Vos intérimaires peuvent également y participer aux mêmes conditions avantageuses. Et saviez-vous qu'en tant que gérant ou patron, vous pouvez également profiter de nos interventions ?

Conseil pour votre politique du personnel et votre organisation du travail

Rencontrez-vous des difficultés dans votre organisation RH ?Entendez-vous des plaintes auprès de la ligne d'emballage concernant une mauvaise posture de travail ? Désirez-vous recruter de façon plus efficace ou faire revenir un malade de longue durée dans vos équipes ?
Nos conseillers vous rendent visite gratuitement et vous informent sur les différents services proposés. Les services conseils sont généralement gratuits pour les petites entreprises, mais les grandes entreprises peuvent également compter sur un prix réduit.

Alimento peut vous aider dans (presque) tous les aspects de votre politique du personnel. Nous vous aidons à analyser la situation et à envisager une solution appropriée.

Avantages pour vos travailleurs

Les travailleurs qui ont besoin de faire le point sur les défis à relever dans leur emploi actuel et/ou leur carrière en général peuvent s'adresser à Alimento pour obtenir un accompagnement de carrière et demander des formations.

Les travailleurs ayant de jeunes enfants ont également droit à une prime de garde d'enfants. Celle-ci peut atteindre **jusqu'à 1000€ par an et par enfant**. En outre, il existe toute une série d'autres avantages et d'interventions financières, en cas de maladie par exemple.

Conseils sur mesure

Des solutions à vos problèmes

Votre entreprise ne peut pas suivre le rythme de la croissance ? Votre personnel souffre-t-il de maux de dos récurrents ? Vos opérateurs ne parviennent pas à maîtriser la nouvelle ligne de production ? L'absentéisme est-il en hausse ? Quel que soit le problème, sachez qu'il existe toujours une solution.

En collaboration avec ses partenaires, Alimento a mis au point un certain nombre de scans qui permettent d'identifier les principaux obstacles. Ils vous permettent d'aller directement au cœur du problème : un expert établit un diagnostic et élabore immédiatement une solution sur mesure. Nos scans sont simples, rapides et, surtout, efficaces.

Afin que ces interventions restent abordables pour tous, les entreprises comptant jusqu'à 100 salariés ont droit à une intervention plus élevée d'Alimento.

Politique RH

La façon dont une entreprise traite son personnel détermine fortement la productivité et le bien-être de ses travailleurs. Vous désirez des salariés motivés et satisfaits ? Investissez donc dans une politique RH professionnelle et sur mesure pour votre entreprise.

- HR-Scan
- Scan Recrutement
- Service conseil "Former et apprendre"

Organisation du travail

L'organisation du travail a un impact non seulement sur les résultats, mais aussi sur le bien-être et l'implication des collaborateurs.

- Scan Organisation
- Scan PME

Bien-être au travail

Des salariés engagés, motivés et en forme valent de l'or. Ne laissez pas planer des menaces sur le bien-être de ceux-ci telles que la charge de travail, le stress ou les conflits. Les risques pour la santé tels que le travail en équipe, le travail de nuit ou le travail sédentaire nécessitent également une attention toute particulière.

- ErgoScan
- Scan Bien-être
- Scan Santé
- Trajet de reprise du travail

Découvrez tous nos services conseils sur www.alimento.be/conseil

S'inscrire

Conditions générales

Alimento organise ses propres formations, travaille avec des partenaires et propose des formations sur mesure. Les modalités varient donc en fonction du type de formation.

Comment s'inscrire et payer ?

- **Les formations interentreprises d'Alimento :** l'inscription est possible uniquement via www.alimento.be/formations. Alimento vous enverra une facture. L'annulation est possible jusqu'à une semaine avant la formation, sans frais d'annulation. Ensuite, l'employeur peut demander une attestation.
- **Les formations interentreprises via nos partenaires :** pour l'inscription, le paiement, l'annulation, l'évaluation et les attestations, vous pouvez contacter le partenaire. Vous devez toujours payer directement le partenaire. Alimento peut rembourser une partie des frais de formation, mais jamais plus que le montant hors TVA de la facture.
- **Les formations sur mesure :** elles ont toujours lieu en concertation avec votre entreprise, Alimento et le formateur.

Intervention financière dans les coûts

Saviez-vous que dans les filières sécurité alimentaire, technologie alimentaire, logistique et sécurité au travail, de nombreuses formations sont gratuites pour les entreprises de moins de 100 salariés ? Les entreprises de plus de 100 travailleurs reçoivent quant à elles une intervention financière de 50%.

Pour toute autre formation, l'intervention d'Alimento dans les coûts s'élève à 150 € par jour et par participant, avec un maximum de 450 € par jour et par groupe (à partir de 3 personnes). S'il s'agit de formations courtes, cette intervention est convertie en 20€ par heure et par participant.

Pour certaines formations, nous appliquons une aide financière différente mais vous retrouverez toujours les montants exacts sur notre site web.

Remboursement des frais salariaux via le système de CEP (Congé-éducation payé)

Les coûts salariaux représentent une partie importante des frais de formation pour les employeurs. Ils peuvent en récupérer une partie par le biais du système de congé-éducation payé (CEP).

Attention, en Flandre ce système a été remplacé par le VOV (Vlaams Opleidingsverlof). Pour connaître les conditions du CEP et en savoir plus, consultez **www.alimento.be/cep** (Wallonie et Bruxelles) ou **www.alimento.be/vov** (Flandre).

Retrouvez nos conditions générales sur www.alimento.be/conditions

Formations

CALENDRIER

Microbiologie des produits frais et surgelés - focus sur Listeria monocytogenes

Au programme de cette formation : identifier les caractéristiques des microorganismes dans les produits frais et surgelés ; choisir les méthodes pour détecter et/ou les quantifier dans l'environnement et/ou dans les produits alimentaires et déterminer l'origine des sources de contamination et savoir les maîtriser.

Date : les 29 et 30 janvier 2024
Formateur : Nathalie Paniel – CTCPA
FORMATION À DISTANCE

NOUVEAU - Formuler des produits glutenfree

Apprenez à sélectionner les substituts les plus pertinents, déterminez la faisabilité industrielle d'une production sans gluten et appréhendez une méthodologie de formulation/reformulation de produit.

Date : 1er février 2024
Lieu : Gembloux (Smart Gastronomy Lab)
Formateur : Adrianor

NOUVEAU - Allergènes : focus sur le nettoyage

Cette formation sur les allergènes est focalisée sur l'élimination des allergènes lors du nettoyage et de la désinfection en industrie agroalimentaire. Comment qualifier vos procédures de nettoyage et désinfection pour l'élimination des allergènes ?

Date : 6 février 2024
Formateur : Sawsen Dehaine – Actalia
FORMATION À DISTANCE

Nettoyage à sec en agroalimentaire

But : maîtriser les techniques de nettoyage et de désinfection en milieu sec. Optimiser les connaissances en nettoyage et désinfection des surfaces ouvertes ; maîtriser l'utilisation des produits de nettoyage, les techniques de nettoyage ainsi que la sécurité et l'ergonomie, optimiser l'organisation des prestations dans l'espace et le temps et valider la qualité de nettoyage.

Date : 7 février 2024
Formateur : Erwan Billet – Hydiac
FORMATION À DISTANCE

Outils de détermination de la durée de vie microbiologique des aliments

Au programme : caractérisation physico-chimique de l'aliment, test de vieillissement, test de croissance, microbiologie prévisionnelle... Les formateurs mettront à disposition leur expertise durant ce module pour utiliser des outils de façon complémentaire et pertinente en fonction de votre produit et de vos besoins.

Date : les 8 et 9 février 2024
Formateur : Catherine Denis et Valérie Stahl – Actalia
FORMATION À DISTANCE

La métrologie des températures

Objectifs : citer les règles élémentaires de la métrologie, savoir distinguer les processus de mesure critiques des processus de mesure non critiques, comprendre l'adéquation entre les tolérances des procédés utilisés et les tolérances des processus de mesure mis en place.

Date : 15 février 2024
Formateur : Jérémie Corrège – CTCPA

FORMATION À DISTANCE

Gestion du risque Escherichia coli entérohémorragiques (ECEH) en industries agroalimentaires

Au programme : connaître les caractéristiques de E. coli (ECEH) et ses conditions de développement ; déterminer l'origine des sources de contamination et savoir les maîtriser ; choisir les méthodes pour mettre en évidence E. coli dans l'environnement et/ou dans les produits alimentaires.

Date : les 19 et 20 février 2024
Formateur : Nathalie Paniel – CTCPA

FORMATION À DISTANCE

NOUVEAU - Intérêt nutritionnel de la fermentation

Dans le contexte de la réglementation de la fermentation avec l'autorisation du terme probiotique pour les compléments, saisissez de nouvelles opportunités pour innover dans le domaine des ingrédients et aliments fermentés !

Date : 20 février 2024
Formateur : Emilie Chanséaume-Bussiere – Nutrifizz

FORMATION À DISTANCE

Les plans d'expériences pour surfaces de réponses, un outil pour l'optimisation pour la formulation et le développement de produits alimentaires

Faites l'acquisition pratique des plans pour surfaces de réponses dans le cadre de la formulation d'un produit alimentaire. Chaque stagiaire pourra mettre en oeuvre l'ensemble des notions théoriques et pratiques abordées dans son milieu professionnel pour répondre à ses besoins immédiats ou futurs.

Date : les 21 et 22 février 2024
Lieu : Gembloux (Hôtel des 3 Clés)
Formateur : Unilasalle – Institut Polytechnique

Additifs, auxiliaires technologiques – technologie et législation

Vous serez, à l'issue de cette formation, capable de distinguer un additif d'un auxiliaire technologique et d'identifier les substances soumises à l'obligation d'étiquetage et définir comment les mentionner sur l'étiquette, dans la fiche de spécifications.

Date : 22 février 2024
Lieu : Gembloux (Hôtel des 3 Clés)
Formateur : Laetitia Van Vyve – CoAli

NOUVEAU - Conservation des produits céréaliers et détermination de la DDM

À l'issue de cette formation, vous serez capable :

- de comprendre les causes d'altération d'un biscuit
- d'identifier des solutions pour optimiser la durée d'un biscuit
- de mettre en place des points de contrôle au niveau de la production et de l'emballage

Dates : les 14 et 28 mars 2024 (de 9h00 à 12h30)
Formateur : Gilles Bertheau – CTCPA

FORMATION À DISTANCE

NOUVEAU - B.A-BA de la technologie fromagère

Initiez-vous à la technologie fromagère et maîtrisez des savoirs fondamentaux. Apprenez les principales caractéristiques des familles de fromages, la composition des laits, les process fromagers et les caractéristiques des ferments lactiques, d'affinage et les conditions d'affinage.

Dates : les 15, 22 et 29 mars et les 5 et 12 avril 2024 (de 13h30 à 15h30)
Formateur : ENILBIO

FORMATION À DISTANCE

Microbiologie de base

Au programme : savoir ce qu'est un microorganisme et comment il se développe dans les aliments. Focus sur les principaux agents pathogènes. Connaître les règles de maîtrise du risque microbien. Savoir interpréter un résultat d'analyse microbiologique.

Dates : les 19 et 20 mars 2024
Formateur : Nathalie Paniel – CTCPA

FORMATION À DISTANCE

Maîtrise des pathogènes environnementaux

Au cours de cette formation, recevez une explication approfondie du module générique 'Maîtrise des pathogènes environnementaux dans l'industrie alimentaire', validé et publié par l'AFSCA. Vous connaîtrez aussi la logique générale et l'approche pour la mise en œuvre de la surveillance environnementale.

Date : 20 mars 2024
Formateur : Catherine Keirse (Eva Moens Consult BV).

FORMATION À DISTANCE

Validation des opérations de nettoyage et désinfection

Établir un plan de nettoyage en entreprise implique de la valider en mettant en oeuvre des tests et contrôles microbiologiques et chimiques. Ces derniers seront passés en revue (méthodes par empreinte, frottis, ATPmétrie, cytométrie de flux, mesure du pH,...). Vous analyserez ensuite les protocoles de validation et de surveillance de la détergence et de la désinfection.

Date : 21 mars 2024
Formateur : Erwan Billet – Hydiac

FORMATION À DISTANCE

Mise au point des barèmes en discontinu

Apprenez à connaître les modalités de pénétration de la chaleur dans les produits et emballages et les facteurs critiques. Mesurez la température au coeur de l'emballage, calculez une valeur stérilisatrice/cuisatrice, identifiez les différentes méthodes pour optimiser un barème en tenant compte de la sécurité et de la qualité des produits.

Dates : les 26 et 27 mars 2024
Lieu : Gembloux (Smart Gastronomy Lab)
Formateur : CTCPA

Connaissance et maîtrise des produits de nettoyage et de désinfection

Les sujets suivants seront étudiés : identification du besoin hygiène en IAA, connaissance des évolutions sur la réglementation des produits, appréhender les différents produits et services proposés par les fournisseurs, quelle chimie choisir et les produits non chimiques.

Date : 9 avril 2024
Formateur : Erwan Billet – Hydiac
FORMATION À DISTANCE

Atelier pratique sur les texturants

Faites le point sur les principales catégories d'agents de texture et sur leurs fonctionnalités : choix, mise en oeuvre, démarche de reformulation clean label, mesure de texture, etc. Applications pratiques en laboratoire.

Date : les 9 et 10 avril 2024
Lieu : Gembloux (Smart Gastronomy Lab)
Formateur : Christine Chene – Adrianor

Microbiologie des produits pasteurisés

Cette formation fera le point sur la microbiologie des produits pasteurisés non acides, leurs principaux microorganismes, la détermination de la DLC ainsi que sur les démarches pour la sécurisation d'un produit pasteurisé non acide.

Dates : les 15 et 16 avril 2024
Formateur : Nathalie Paniel – CTCPA
FORMATION À DISTANCE

NOUVEAU - Matières grasses : bien les utiliser pour des produits de meilleure qualité

Découvrez comment faire un choix éclairé de corps gras. Appréhendez la naturalité des différents corps gras au regard de leurs origines et leurs impacts santé. Les outils vous aideront à maitriser la qualité du produit fini en lien avec l'altération des matières grasses.

Date : 23 avril 2024
Formateur : Caroline Rouveyrol – CRITT PACA
FORMATION À DISTANCE

Les bases de l'analyse sensorielle

Au cours de cette journée, apprenez les bases de l'analyse sensorielle et à les utiliser dans votre métier. Vous en ressortirez avec des exemples d'outils simples et rapides à mettre en place.

Date : 16 mai 2024
Lieu : Institut Meurice
Formateur : Claire Lehoux – Institut Meurice

Les nouvelles exigences sur la transformation des produits bio

Un nouveau règlement BIO européen est entré en application au 1/01/2022 et sera complété par des actes secondaires. Découvrez ce que cela implique sur vos activités de transformation alimentaire.

Date : 28 mai 2024 (de 9h00 à 12h30)
Formateur : Audrey Lesturgeon – CRITT PACA
FORMATION À DISTANCE

Donnez plus de goûts à vos produits !

Cette formation vous permettra de mieux appréhender l'impact sensoriel de chacun des ingrédients et de leurs interactions ainsi que les techniques de formulation du goût.

Dates : les 29 et 30 mai 2024
Lieu : Gembloux (Smart Gastronomy Lab)
Formateur : Clémence Bossé – Evidence Aromatic

NOUVEAU - Séminaire technique Actalia - Produits laitiers & environnement

Amélioration de la maîtrise de ses process fromagers par la compréhension des mécanismes et des facteurs d'influence : égouttage, variabilité de la matière et savoir-faire fromager. Préparation à l'affichage environnemental : outils d'évaluation, bases de données et leviers d'action.

Date : 4 juin 2024 (de 9h00 à 12h30)
Formateur : ACTALIA
FORMATION À DISTANCE

NOUVEAU - B.A-BA de la technologie de la concentration thermique

Apprenez à connaître les caractéristiques des laits et co-produits et aptitude à la concentration, le rôle des étapes de fabrication, les procédures d'hygiène mises en oeuvre en concentration. Vous analyserez le rôle des paramètres de production en préparation des laits et concentration.

Dates : les 7, 14, 21 et 28 juin ainsi que le 4 juillet 2024, de 13h30 à 15h30
Formateur : ENILBIO
FORMATION À DISTANCE

Maitriser l'usage des colorants, des colorants naturels et des ingrédients colorants

Objectifs de cette formation : connaître les grandes classes de colorants, identifier les facteurs de stabilité des colorants, maitriser leurs conditions de mise en oeuvre (partie illustrée par des mises en pratique simples), les contrôles ainsi que les tests de vieillissement.

Date : 13 juin 2024
Formateur : Christine Chene – Adrianor
Lieu : Gembloux (Hôtel Les 3 Clés)

Outils de détermination et de maîtrise de la date de durabilité minimale (DDM)

Il n'existe aucune norme encadrant la détermination de DDM (ou DLUO) des produits alimentaires. Faites le point sur les méthodes utilisables dans une démarche de détermination de DDM et développez votre propre méthodologie de travail.

Dates : les 18 et 19 juin 2024
Formateur : Christine Chene – Adrianor
Lieu : Gembloux (Hôtel Les 3 Clés)

Les bactéries sporulées en industrie agroalimentaire

Approfondissez vos connaissances sur les bactéries sporulées, la distinction entre les pathogènes et les bactéries d'altération, le choix des méthodes de détection et de quantification (air et aliments) ainsi que la détermination de l'origine des sources de contamination et leur maîtrise.

Dates : les 20 et 21 juin 2024
Formateur : Nathalie Paniel – CTCPA
FORMATION À DISTANCE

Levures et moisissures responsables d'altérations alimentaires

Au programme : qu'est-ce qu'une levure et qu'est-ce qu'une moisissure ? Comment se développent-elles ? Les mycotoxines : qui sont-elles et qui les produit ? Quelles règles connaitre pour maîtriser le risque d'altération et/ou la sécurité sanitaire ? Comment étudier les levures et les moisissures ?

Dates : les 1er et 2 juillet 2024
Formateur : Nathalie Paniel – CTCPA
FORMATION À DISTANCE

B.A-BA de la technologie du séchage des produits laitiers

Apprenez à connaître les caractéristiques majeures des poudres de lait et co-produits, les équipements organes majeurs d'une installation de séchage et leur rôle, les paramètres de conduite d'une tour de séchage. Vous analyserez le rôle des paramètres de conduite du séchage sur la qualité des produits.

Dates : les 6, 13, 20 et 27 septembre ainsi que le 4 octobre 2024 (de 13h30 à 15h30)
Formateur : ENILBIO
FORMATION À DISTANCE

NOUVEAU - B.A-BA de la technologie beurrière

Apprenez à connaître les caractéristiques majeures des beurres 82% et de la crème de beurrerie, le diagramme de fabrication du beurre, les contrôles réalisés pour chacune des étapes majeures et les principaux défauts.

Dates : les 6, 13, 20 et 27 septembre 2024 (de 10h00 à 12h00)
Formateur : ENILBIO
FORMATION À DISTANCE

Gestion du risque Salmonella en industries agroalimentaires

Au programme : connaître les caractéristiques de Salmonella et ses conditions de développement ; déterminer l'origine des sources de contamination et savoir les maîtriser ; choisir les méthodes pour mettre en évidence Salmonella dans l'environnement et/ou dans les produits alimentaires..

Dates : les 16 et 17 septembre 2024
Formateur : Nathalie Paniel – CTCPA
FORMATION À DISTANCE

Sélection des emballages plastiques

Tour d'horizon des caractéristiques et des contraintes techniques des différentes matières plastiques et leurs exigences réglementaires. Faites vos choix les plus pertinents de matériaux d'emballage.

Dates : les 25 et 26 septembre 2024
Lieu : Gembloux (Hôtel Les 3 Clés)
Formateur : ADRIA

Métrologie des équipements de pesage et contrôle des préemballages en IAA

Maîtrisez les outils pour comprendre, concevoir et exploiter un plan de contrôle des contenus des préemballages et des produits, en ce compris le plan de contrôle de l'industriel avec ou sans utilisation du «e» et le cas particulier des trieuses pondérales.

Dates : 3 octobre 2024 (de 13h30 à 17h00) et 4 octobre 2024 (de 9h00 à 12h30)
Formateur : ADRIA
FORMATION À DISTANCE

Les arômes alimentaires

L'arôme est l'un des éléments déterminants dans le choix d'un produit par le consommateur. Le goût participe largement à la fidélisation des consommateurs. Il est donc important de maitriser les fonctionnalités des arômes ainsi que les bases de la formulation du goût.

Date : 9 octobre 2024 (de 9h00 à 17h00) et 10 octobre 2024 (de 9h00 à 12h30)
Lieu : Gembloux (Smart Gastronomy Lab)
Formateur : Clémence Bossé - Evidence Aromatique

Bonnes pratiques de laboratoire en microbiologie

Cette formation est divisée en 3 parties : les principes généraux et directeurs ; les équipements, instruments, matériels et appareillages en laboratoire de microbiologie ; la description, utilisation, nettoyage/désinfection, contrôle, calibration et le travail en laboratoire de microbiologie.

Dates : les 14 et 15 octobre 2024
Formateur : Nathalie Paniel – CTCPA
FORMATION À DISTANCE

Biofilms en IAA : stratégies de prévention et d'élimination

Maîtrisez les outils vous aidant à développer une stratégie de prévention et d'élimination des biofilms (méthodes de détection sur surfaces ouvertes ou fermées, stratégies de nettoyage, désinfection, ...).

Dates : les 16 et 17 octobre 2024
Formateur : ADRIA
FORMATION À DISTANCE

NOUVEAU - Ingrédients sucrants : réduisez la teneur en sucres sans édulcorants

Approfondissez votre connaissance des ingrédients sucrants, leurs fonctions, leurs limites technologiques et organoleptiques. Découvrez l'effet de facteurs extérieurs sur la perception de la saveur sucrée ainsi que l'interaction avec d'autres perceptions qui impacte la réponse sensorielle. Mise en pratique des aspects théoriques.

Dates : les 5 et 6 novembre 2024
Lieu : Gembloux (Hôtel Les 3 Clés)
Formateur : ADRIANOR et CRITT PACA

Métrologie appliquée à l'industrie agroalimentaire

Au programme : les règles élémentaires de la métrologie, la distinction entre les processus de mesure critiques des processus de mesure non critiques. L'adéquation entre les tolérances des procédés utilisés et des processus de mesure mis en place. Les notions d'étalon, d'étalonnage et vérification.

Date : 21 novembre 2024
Formateur : Jérémie Corrège – CTCPA
FORMATION À DISTANCE

Microbiologie des produits acides et/ou à faible Aw

À l'issue de cette formation, vous serez capable d'identifier les microorganismes se développant dans les types de produits acides et/ou à faible Aw et les moyens de conservation de tels produits.

Dates : les 25 et 26 novembre 2024
Formateur : Nathalie Paniel – CTCPA
FORMATION À DISTANCE

Établir sa déclaration nutritionnelle obligatoire

Analyses ou calcul ? Quelles méthodes employer ? Aidez vos collaborateurs à vérifier la conformité de vos étiquetages nutritionnels et à maîtriser les outils nécessaires pour fiabiliser les valeurs étiquetées (avec mises en pratique).

Date : 28 novembre 2024
Formateur : Christine Chene
FORMATION À DISTANCE

Formulation des produits veggies

Les produits veggies sont bien perçus par les consommateurs, car connotés bons pour la santé et l'environnement. Il existe des solutions aux propriétés nutritionnelles et fonctionnelles de plus en plus proches de celles des ingrédients traditionnels d'origine animale. Faites le point sur l'offre ingrédients, leurs fonctionnalités et leur mise en oeuvre pour innover sur ce marché prometteur.

Dates : les 10 et 11 décembre 2024
Lieu : Gembloux (Smart Gastronomy Lab)
Formateur : Christine Chene – ADRIA

Emballages papiers, cartons plats et ondulés

Appréhendez la fabrication et l'impression des emballages en papier-carton, leurs exigences réglementaires, identifiez leurs caractéristiques et applications, choisissez un type de carton adapté à vos contraintes.

Dates : les 4 et 5 décembre 2024
Lieu : Gembloux (Hôtel Les 3 Clés)
Formateur : ADRIA

Statistiques : faites parler vos données !

Nous générons au quotidien une multitude de données, souvent peu exploitées. Acquérez les bases statistiques simples pour exploiter les données issues de vos activités (autocontrôles, ...), et découvrez comment un simple tableur peut vous simplifier la vie !

Date : 5 décembre 2024
Formateur : Mohammed El Jabri – ADRIA
FORMATION À DISTANCE

INNOVATION ET DÉVELOPPEMENT EN INDUSTRIE ALIMENTAIRE

Maitriser l'usage des colorants, des colorants naturels et des ingrédients colorants

Objectifs de cette formation : connaître les grandes classes de colorants, identifier les facteurs de stabilité des colorants, maitriser leurs conditions de mise en œuvre (partie illustrée par des mises en pratique simples), les contrôles ainsi que les tests de vieillissement.

Connaître les arômes et les agents aromatisants

Maîtrisez l'aromatisation de vos produits : mise en oeuvre, perception aromatique, agents aromatisants, principes de base d'une bonne aromatisation, interactions arômes/ingrédients, formulation de mélanges aromatiques...

Donnez plus de goûts à vos produits !

Cette formation vous permettra de mieux appréhender l'impact sensoriel de chacun des ingrédients et de leurs interactions ainsi que les techniques de formulation du goût.

Formulation, fabrication et stabilisation des émulsions et sauces

Découvrez et approfondissez les mécanismes physico chimiques des sauces et des émulsions. Découvrez les différents mécanismes de texturation ainsi que les différents ingrédients et équipements permettant de texturer et stabiliser ces produits.

Maîtriser et estimer l'humidité d'un produit : comment prolonger la durée de vie d'une pâtisserie, d'une confiserie, d'une ganache ou autre produit complexe ?

Dans ce module, vous découvrirez le rôle de l'activité de l'eau sur les caractéristiques organoleptiques d'un produit ainsi que les méthodes de mesure et de calcul. Apprenez à formuler un produit pour atteindre ou modifier une Humidité Relative d'Équilibre donnée.

Formuler des produits glutenfree

Apprenez à sélectionner les substituts les plus pertinents, déterminez la faisabilité industrielle d'une production sans gluten et appréhendez une méthodologie de formulation/reformulation de produit.

Innover pour un juste équilibre entre sucres et alternatives

Au programme : les effets du sucre sur l'organisme, les contraintes réglementaires les plus récentes sur les produits sucrants, les pistes d'innovation en phase avec les tendances du marché et l'apport de solutions aux difficultés de formulation.

Établir, optimiser et valider la DLC d'un produit

Objectif : être capable d'élaborer une méthodologie de détermination microbiologique de la DLC via les données nécessaires au processus de validation et les outils disponibles (test de vieillissement, tests et potentiel de croissance, ...).

Outils de détermination et de maîtrise de la date de durabilité minimale (DDM)

Il n'existe aucune norme encadrant la détermination de DDM (ou DLUO) des produits alimentaires. Faites le point sur les méthodes utilisables dans une démarche de détermination de DDM et développez votre propre méthodologie de travail.

Développement de nouveaux produits : approche méthodologique

Cette formation vous propose des outils structurant le processus de développement de nouveaux produits, exercice complexe à la croisée des attentes commerciales, des besoins du client, des contraintes de la production et des exigences qualité.

Composition simplifiée, clean label, naturalité : comment adapter ses produits ?

Cette session vous permettra d'identifier différents moyens d'innover sur l'axe naturalité en appréhendant les différentes stratégies de reformulation. Travail sur des cas concrets lors de travaux pratiques en hall technologique.

Atelier pratique sur les texturants

Faites le point sur les principales catégories d'agents de texture et sur leurs fonctionnalités : choix, mise en oeuvre, démarche de reformulation clean label, mesure de texture, etc.
Applications pratiques en laboratoire.

Additifs, auxiliaires technologiques – technologie et législation

Objectif : mieux connaître les propriétés fonctionnelles et les applications des additifs en agroalimentaire. Bien formuler les additifs et auxiliaires technologiques et faire le point sur la réglementation en vigueur avec un avocat spécialisé.

Transformer BIO : comment faire ?

Le lancement d'une gamme bio représente une véritable opportunité de croissance. Cependant, la fabrication de tels produits n'est pas une simple déclinaison de la gamme conventionnelle. Améliorez la fabrication de vos produits bio transformés.

Protéines végétales et formulation vegan

Grâce à cette formation, appropriez-vous l'offre des ingrédients, leurs fonctionnalités et leur mise en oeuvre pour innover sur le marché prometteur des produits veggie.

Développez une gamme de produits bio

Le marché du bio toujours en forte croissance reste une formidable opportunité de diversification et de développement. Vous souhaitez développer une gamme de produits bio ? Cette formation vous apportera les clés nécessaires pour maîtriser les démarches de certification ainsi que la règlementation bio.

FORMATION À DISTANCE

Formulez des produits bio au regard des attentes des consommateurs

Les produits bio doivent respecter des contraintes particulières en termes de formulation. L'objectif de cette formation : comprendre les enjeux et tendances du secteur et orienter le choix d'ingrédients pour la formulation de produits biologiques clean label innovants.

FORMATION À DISTANCE

Conservation des produits céréaliers et détermination de la DDM

À l'issue de cette formation, vous serez capable :

- de comprendre les causes d'altération d'un biscuit
- d'identifier des solutions pour optimiser la durée d'un biscuit
- de mettre en place des points de contrôle au niveau de la production et de l'emballage

FORMATION À DISTANCE

Retrouvez nos formations en technologie alimentaire sur www.alimento.be/technologiealimentaire

Retrouvez nos formateurs agréés sur www.alimento.be/formateurs

PROCESS EN INDUSTRIE ALIMENTAIRE

Caractérisation et traitement des eaux d'alimentation des procédés industriels

L'objectif principal de cette formation est de comprendre et rationnaliser l'utilisation des différents types d'eau disponibles dans l'industrie. Limiter la consommation en maitrisant la qualité de l'eau et en exploitant les différents systèmes disponibles.

Maîtrise de la surgélation

Principes de fonctionnement d'un surgélateur et d'un congélateur ainsi que les caractéristiques des produits surgelés. Identifiez les bonnes pratiques de la surgélation pour assurer une qualité optimale en fabrication et au stockage ainsi que les causes et les remèdes des principaux incidents de fabrication.

Atelier pratique : maîtrise du procédé de fabrication pour limiter les risques allergènes

Module de sensibilisation à la problématique des allergies alimentaires s'adressant aux opérateurs de terrain. Objectif : les impliquer dans une réflexion commune pour adapter le procédé de fabrication et optimiser la maîtrise des risques allergènes.

Barèmes thermiques : définir, valider et optimiser

Les barèmes thermiques constituent un point critique au sens HACCP et sont sous la loupe des auditeurs de systèmes de management de la qualité. Cette formation vous aidera à définir/valider/optimiser vos barèmes thermiques.

Atelier pratique sur les barèmes thermiques en entreprise

Validez et optimisez la durée de vie de vos produits traités thermiquement : suivi profil T°C, contrôle capsulage, détermination de la valeur pasteurisatrice, cinétique de refroidissement, stabilité microbiologique, ...

Maîtrise de la chaîne du froid

Le participant apprendra les exigences en matière de froid : refroidissement, réfrigération, surgélation, les points d'attention et bonnes pratiques applicables à la chaîne du froid et choisir un équipement adapté aux mesures de température.

Dynamique des fluides-liquides

Maîtrise du procédé de fabrication pour limiter les risques allergènes

Utilisation de l'eau dans les procédés de fabrication

Conduite d'une ligne de fabrication en industrie alimentaire

Compléments modulaires pour opérateur de production dans l'industrie alimentaire

Impact de la congélation et décongélation sur la qualité des aliments

FORMATION À DISTANCE

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

Nettoyage par CIP

Apprenez à identifier les points clés de la maîtrise du procédé CIP et identifiez les pistes de progrès.

Nettoyage en IAA et nouvelles technologies

Différentes technologies de nettoyage innovantes seront analysées ainsi que leurs atouts et inconvénients : les biofilms bactériens, la détergence enzymatique, le nettoyage automatisé, la cryogénie, la vapeur sèche, l'ultra son et la décontamination en lumière pulsée.

EMBALLAGE-PACKAGING

Conditionnement sous atmosphère modifiée

En une journée, réactualisez vos connaissances pour être capable de proposer une technique d'emballage, un contenant et un mélange gazeux adaptés à vos produits.

Quel mode de conservation pour vos produits ?

Au travers de cette formation, apprenez à identifier les différents procédés de conservation d'un produit alimentaire, leurs caractéristiques/exigences/contraintes afin d'être en mesure d'identifier le mode de conservation adapté à vos produits.

FORMATION À DISTANCE

Critères techniques pour choisir un emballage de produits alimentaires

Vous apprendrez à connaître les paramètres à prendre en compte lors d'un choix de matériaux et d'emballages plastique et à connaître les différentes caractéristiques des matériaux plastiques (synthétiques et biodégradables) afin de faire un choix raisonné d'un emballage.

FORMATION À DISTANCE

Emballages papiers, cartons plats et ondulés

Appréhendez la fabrication et l'impression des emballages en papier-carton, leurs exigences réglementaires, identifiez leurs caractéristiques et applications, choisissez un type de carton adapté à vos contraintes.

Sélection des emballages plastiques

Tour d'horizon des caractéristiques et des contraintes techniques des différentes matières plastiques et leurs exigences réglementaires. Faites vos choix les plus pertinents de matériaux d'emballage.

Film étirable : comment assurer une bonne protection des palettes ?

Formation ayant pour objectif d'aborder les différents aspects de l'utilisation de film étirable (choix de matériaux appropriés, déformation, législation sur l'arrimage des chargements) et l'application adéquate du film étirable.

Comment innover par l'emballage ?

L'emballage est devenu une des clés principales de l'innovation en agroalimentaire. Cette formation a pour objectif d'indiquer comment l'utiliser au mieux pour mettre en valeur votre produit ou pour en créer de nouveaux.

Conduite d'une ligne de conditionnement en industrie alimentaire

Initiation à l'emballage alimentaire

FORMATION À DISTANCE

MICROBIOLOGIE

Les bactéries sporulées en industrie agroalimentaire

Approfondissez vos connaissances sur les bactéries sporulées, la distinction entre les pathogènes et les bactéries d'altération, le choix des méthodes de détection et de quantification (air et aliments) ainsi que la détermination de l'origine des sources de contamination et leur maîtrise.

Microbiologie des produits acides et/ou à faible Aw

Au programme : connaître la réglementation des produits acides et/ou à faible Aw, détecter les microorganismes se développant dans ces types de produits et identifier les moyens de conservation de tels produits.

Microbiologie des produits pasteurisés

Cette formation fera le point sur la microbiologie des produits pasteurisés non acides, leurs principaux microorganismes, la détermination de la DLC ainsi que sur les démarches pour la sécurisation d'un produit pasteurisé non acide.

Microbiologie des produits frais et surgelés : focus sur Listeria monocytogenes

Au programme : identifier les caractéristiques des microorganismes dans les produits frais et surgelés ; choisir les méthodes pour détecter et/ou les quantifier dans l'environnement et/ou dans les produits alimentaires et déterminer l'origine des sources de contamination et savoir les maîtriser.

FORMATION À DISTANCE

Gestion du risque Escherichia coli entérohémorragiques (ECEH) en industries agroalimentaires

Au programme : connaître les caractéristiques de E. coli (ECEH) et ses conditions de développement ; déterminer l'origine des sources de contamination et savoir les maîtriser ; choisir les méthodes pour mettre en évidence E. coli dans l'environnement et/ou dans les produits alimentaires.

FORMATION À DISTANCE

Gestion du risque Salmonella en industries agroalimentaires

Au programme : connaître les caractéristiques de Salmonella et ses conditions de développement ; déterminer l'origine des sources de contamination et savoir les maîtriser ; choisir les méthodes pour mettre en évidence Salmonella dans l'environnement et/ou dans les produits alimentaires.

Quels critères microbiologiques pour quel aliment ?

Objectifs de la formation : réaliser une analyse des dangers microbiologiques en fonction de la matrice alimentaire et apprendre à utiliser les sources de données fiables pour réaliser ce travail.

Biofilms en IAA : stratégies de prévention et d'élimination

Maîtrisez les outils vous aidant à développer une stratégie de prévention et d'élimination des biofilms (méthodes de détection sur surfaces ouvertes ou fermées, stratégies de nettoyage, désinfection, ...).

Maitriser la biocontamination : combiner conception hygiénique et nettoyage-désinfection

Maîtriser les pratiques de nettoyage est essentiel pour prévenir l'apparition de biofilms. Ce module de formation aborde à la fois la nettoyabilité des équipements et l'efficacité des méthodes de nettoyage et désinfection.

Analyse microbiologique de l'eau

Analyse microbiologique d'une eau (formation pratique, rappels théoriques élémentaires, analyse en laboratoire) : identifier les pathogènes classiques de l'eau, réaliser une analyse complète d'une eau contaminée.

Les bases de la microbiologie alimentaire pour la sécurité et la qualité des produits

Faites le point sur les microorganismes dans leur milieu, les contrôles microbiologiques, les principaux pathogènes et leur maîtrise ainsi que sur les microorganismes d'altération. Réalisez des observations macroscopiques et microscopiques ainsi que des analyses (recherche de pathogènes, dénombrement, ...).

Microbiologie : maîtrise des bases et approfondissement

Objectifs de la formation : découvrir ce qu'est un microorganisme et son développement dans les aliments, les principaux pathogènes, les règles de maîtrise du risque microbien et apprendre à interpréter un résultat d'analyse microbiologique.

FORMATION À DISTANCE

Bonnes pratiques de laboratoire en microbiologie

Cette formation est divisée en 3 parties : les principes généraux et directeurs ; les équipements, instruments, matériels et appareillages en laboratoire de microbiologie ; la description, utilisation, nettoyage/désinfection, contrôle, calibration et le travail en laboratoire de microbiologie.

FORMATION À DISTANCE

NUTRITION

Atelier audit nutritionnel : que dit mon produit ?

Après un aperçu théorique sur la façon de cerner la qualité nutritionnelle d'un produit, ses forces et ses faiblesses, cet atelier met en pratique les acquis sur base des produits que vous apporterez et qui seront décryptés et discutés en live.

Établir sa déclaration nutritionnelle obligatoire

Analyses ou calcul ? Quelles méthodes employer ?
Aidez vos collaborateurs à vérifier la conformité de vos étiquetages nutritionnels et à maîtriser les outils nécessaires pour fiabiliser les valeurs étiquetées (avec mises en pratique).

Nutri-Score et outil d'amélioration nutritionnelle

Calculez le Nutri-Score de vos produits et utilisez un outil d'optimisation nutritionnelle pour les reformuler. Lors de l'atelier, travaillez sur une recette améliorée en théorie et testez quelques ingrédients lors d'une application pratique.

Nutrition : reformulation, innovation et communication

Cette formation vise à connaitre les bases, scientifiquement fondées, de la nutrition et à comprendre les attentes des consommateurs (végétarisme, naturalité, sans gluten ...) pour permettre de dresser les pistes de reformulation, d'innovation...

Innover pour un juste équilibre entre sucres et alternatives

Au programme : les effets du sucre sur l'organisme, les contraintes réglementaires les plus récentes sur les produits sucrants, les pistes d'innovation en phase avec les tendances du marché et l'apport de solutions aux difficultés de formulation.

TECHNIQUES DE MESURE ET MÉTHODES D'ANALYSES DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Initiation à l'évaluation sensorielle des arômes et produits alimentaires

L'objectif de cette formation est d'acquérir une méthodologie d'évaluation sensorielle des arômes et produits alimentaires à partir de descripteurs et de référents partagés, favorisant l'utilisation d'un lexique aromatique commun dans le cadre de collaborations inter-services.

Techniques d'analyse des arômes

Étudiez et familiarisez-vous aux méthodes d'analyse et de caractérisation des arômes. Recherchez les composés odorants d'intérêt : identification des composés d'importance olfactive et recherche de composés à odeur négative (off-flavour).

Validation des opérations de nettoyage-désinfection : techniques de contrôle et protocoles de validation

Faites le point sur les méthodes de validation et de surveillance des opérations de nettoyage-désinfection. Aperçu des méthodes de contrôle et des protocoles de validation (air, eau, surfaces, détergence, désinfection).

Mesures de température

Objectifs : être capable de mettre en oeuvre des instruments de mesure de la température (choix de la technologie, méthode, préconisations d'emploi, etc.) et d'apprécier la qualité de mesures de température.

Métrologie et pesage de base

Maîtrisez la vérification des balances grâce à cette formation – module de base (contrôle de routine de la balance, pesée minimale, influence des grandeurs sur la pesée, paramétrage et ajustage de la balance, applications et accessoires de pesage).

Métrologie et pesage – niveau expert

Maîtrisez la vérification des balances – module expert : performances de fonctionnement d'une balance, choix des points de contrôle, poids étalons, justesse, excentration, fidélité, étalonnez et vérifiez votre balance, incertitude de mesure, ...

Analyse sensorielle : mise en place

Au terme de la formation, le participant sera capable de mettre en place dans son entreprise des tests de dégustation validés de manière scientifique.

Bonnes pratiques en analyse sensorielle

Cette formation vous permettra d'éviter les principales erreurs faussant un résultat d'analyse sensorielle, de mettre en place un test sensoriel en fonction des objectifs définis et de connaître les limites des tests mis en œuvre.

Allergènes - focus sur le nettoyage

Cette formation sur les allergènes est focalisée sur l'élimination des allergènes lors du nettoyage et de la désinfection en industrie agroalimentaire. Comment qualifier vos procédures de nettoyage-désinfection pour l'élimination des allergènes ?

Atelier allergènes : détection et pratiques d'amélioration sur le terrain

Identifiez des pistes pour améliorer vos pratiques sur le terrain et la qualification du nettoyage avec la présentation des outils de détection, la gestion des risques allergènes en industrie et des travaux pratiques d'utilisation des kits.

Métrologie des équipements de pesage et contrôle des préemballages en IAA

Maîtrisez les outils pour comprendre, concevoir et exploiter un plan de contrôle des contenus des préemballages et des produits, en ce compris le plan de contrôle de l'industriel avec ou sans utilisation du «e» et le cas particulier des trieuses pondérales.

Métrologie des préemballages : mise en place des cartes de contrôle et contrôle en production

Maîtrisez le contrôle en cours de fabrication, concevez et exploitez un plan de contrôle (centrage, déréglage, contrôle à 100%, contrôle par échantillonnage) ainsi qu'une carte de contrôle des contenus des préemballages et des produits (cartes de contrôle de Shewart, limites de contrôle).

Principes de la chromatographie (en phase gazeuse)

Chimie et analyse des aliments : méthodes analytiques des lipides, protides et glucides, méthodes séparatives (HPLC, CPG) et enzymologie

Introduction à l'HPLC et à la préparation des échantillons pour analyse

Interprétation des exigences de la norme ISO 17025 (labos, essais et étalonnage)

Auditeur interne ISO 17025 (labos, essais et étalonnage)

CHOCOLAT, BISCUITS

Atelier pratique - Le chocolat : sa production et son tempérage

Maîtriser le tempérage du chocolat demande un minimum de connaissances de base et de la pratique. Au programme : compréhension du tempérage, interprétation des courbes et des paramètres et résolutions de problèmes.

Optimiser la mise au point et la mise en œuvre des fourrages à biscuits

Objectif : maîtriser la mise au point de fourrages à biscuits via une parfaite maîtrise de la formulation et du process tout en répondant aux exigences de machinabilité et de conservation.

Technologies et formulations biscuitières

Améliorez votre maîtrise de la fabrication biscuitière, du choix des matières premières jusqu'aux conditions d'emballage, en passant par la maîtrise de sa formulation et des technologies.

Formulation en biscuiterie et pâtisserie

Identifiez les caractéristiques de la farine utilisée ainsi que toutes les analyses spécifiques de la farine. Découvrez également les caractéristiques requises de cet ingrédient en fonction des différents process biscuitiers dans lequel il est mis en œuvre.

FORMATION À DISTANCE

Biscuitier niveau 2 : maîtrise de la cuisson

Objectif : maîtriser la cuisson d'un biscuit au travers de la compréhension de l'incidence des étapes de fabrication sur le produit fini, le matériel nécessaire, les points de maîtrise et enfin, les méthodes de prévention des phénomènes d'altération.

FORMATION À DISTANCE

Le chocolat : les bases

Conduite d'une ligne de raffinage pour le chocolat

STATISTIQUES

Statistiques : faites parler vos données !

Nous générons au quotidien une multitude de données, souvent peu exploitées alors que des solutions simples existent pour les faire parler. Acquérez les bases statistiques simples pour exploiter les données issues de vos activités (autocontrôles, ...), et découvrez comment un simple tableur peut vous simplifier la vie !

FORMATION À DISTANCE

Construire un plan d'expériences avec le logiciel «R»

Prenez en main le logiciel « R » (logiciel gratuit) pour appréhender les différentes utilisations des plans d'expériences en IAA, construisez et exploitez un plan d'expériences mais travaillez aussi sur des études de cas pratiques.

BRASSERIES, LIQUEURS, ...

Les techniques d'analyses pour microbrasseurs et brasseries artisanales

Découverte du métier d'opérateur de production dans le secteur brassicole

Bière : conduite d'une micro-brasserie

Analyse sensorielle pour "panéliste brasseur"

Méthodologie sensorielle pour "Panel Leader Brasseur"

Techniques de microbiologie en brasserie (bases)

Analyse des matières premières en brasserie

Techniques de microbiologie en brasserie (avancé)

Formation en micro-brasserie

Formation continuée en brasserie-fermentation

Introduction à la zythologie

La garderie ? Nous finançons !

Recevez jusqu'à 1000 € par an pour chaque enfant jusqu'à l'âge de 12 ans !

Le Fonds de carrière vous aide à avancer.

La garde des enfants peut souvent coûter cher. Avec le Fonds de carrière, nous voulons aider financièrement les jeunes parents. Recevez une indemnité pour les frais de garde d'enfants grâce au Fonds de carrière.

alimento.be/gardedenfants

ALIMENTO

Qui a droit à une indemnité ?
Pour quels enfants ?
Quel est le montant de l'indemnité ?
Comment en faire la demande ?
Scannez le QR code pour le découvrir !

PRODUITS LAITIERS

B.A-BA de la technologie fromagère

Initiez-vous à la technologie fromagère et maîtrisez des savoirs fondamentaux. Apprenez les principales caractéristiques des familles de fromages, la composition des laits, les process fromagers et les caractéristiques des ferments lactiques, d'affinage et les conditions d'affinage.

FORMATION À DISTANCE

B.A-BA de la technologie du séchage des produits laitiers

Apprenez à connaître les caractéristiques majeures des poudres de lait et co-produits, les équipements organes majeurs d'une installation de séchage et leur rôle, les paramètres de conduite d'une tour de séchage. Vous analyserez le rôle des paramètres de conduite du séchage sur la qualité des produits.

FORMATION À DISTANCE

B.A-BA de la technologie beurrière

Apprenez à connaître les caractéristiques majeures des beurres 82% et de la crème de beurrerie, le diagramme de fabrication du beurre, les contrôles réalisés pour chacune des étapes majeures et les principaux défauts.

FORMATION À DISTANCE

Séminaire technique Actalia - Produits laitiers & environnement

Amélioration de la maîtrise de ses process fromagers par la compréhension des mécanismes et des facteurs d'influence : égouttage, variabilité de la matière et savoir-faire fromager. Préparation à l'affichage environnemental : outils d'évaluation, bases de données et leviers d'action.

FORMATION À DISTANCE

B.A-BA de la technologie de la concentration thermique

Apprenez à connaître les caractéristiques des laits et co-produits et aptitude à la concentration, le rôle des étapes de fabrication, les procédures d'hygiène mises en oeuvre en concentration. Vous analyserez le rôle des paramètres de production en préparation des laits et concentration.

FORMATION À DISTANCE

Le lait et les produits dérivés : bases pour opérateur de production

Le fromage : bases pour opérateur de production

Fabrication de lait pasteurisé

Fabrication de yaourt nature

Fabrication de poudre de lait

Cours de base sur le lait

Pour plus d'informations sur ces formations, faites une recherche dans la page www.alimento.be/formations.

La liste de ces formations ne sont pas exhaustives.Retrouvez plus de formations en sécurité alimentaire sur www.alimento.be/technologiealimentaire

Autres formations
disponibles sur
demande

PROCESS EN INDUSTRIE ALIMENTAIRE

Théorie sur les principes de pasteurisation

Principes de la pasteurisation

Maîtrise du procédé de pasteurisation

Principes de la fermentation

Principes de la distillation

Principes de la stérilisation à la chaleur humide

Principes de la lyophilisation

Principes et conduite d'une unité d'atomisation

Conduite autonome d'un évaporateur-concentrateur

Principes et conduite d'une unité d'ultrafiltration

Principes et conduite d'une unité de microfiltration

Introduction à la filtration dans l'industrie alimentaire

EMBALLAGE-PACKAGING

Comment réduire les emballages à la source ?

Comment développer l'éco-conception des emballages ?

Comment rédiger le cahier des charges fonctionnel d'un emballage ?

Comment développer et optimiser la fonction emballage pour plus de compétitivité ?

Maîtriser les techniques d'impression et de décor des emballages

Maîtriser les matériaux et emballages à base de carton et de plastique, les mécanisations associées

BRASSERIE, LIQUEURS....

Pasteurisation de la bière

Laveuse bouteille et fût

Soutirage de la bière en bouteille et fût

Formations
Associant technologie et sécurité alimentaire

CADRE LÉGAL

Législation relative aux additifs alimentaires

La législation sur les additifs, le "Food Improvement Agents Package" (formation apparentée dans la filière technologie alimentaire : "les additifs alimentaires : rôle technologique des additifs").

Durée : ½ jour

Les risques allergènes (aspects légaux)

Gérer le risque allergène au sein de l'entreprise, les contaminations croisées, les dispositions légales en matière d'étiquetage (formations apparentées dans la filière technologie alimentaire : "les outils de détection des allergènes" et "le programme VITAL").

Durée : ½ jour

Étiquetage légal des denrées alimentaires pré-emballées

Connaître les législations en matière d'étiquetage des denrées alimentaires pré-emballées et le règlement R1169/2011. Calculer les valeurs nutritionnelles et leur mode de présentation sur les étiquettes. Étiquetage OGM et des allergènes.

Durée : 1 jour

Alimentarité des matériaux en contact avec les denrées alimentaires (emballages et autres)

Les exigences légales des matériaux en contact avec les denrées alimentaires. Les éléments à contrôler à la réception. Les certifications des fabricants d'emballages. Évaluer les spécifications et certificats d'alimentarité. Les tests de migrations.

Durée : 1 jour

Nettoyage et désinfection : élaborer un plan

Pouvoir élaborer un plan de nettoyage-désinfection sur base des principes généraux (choix des produits et des techniques en fonction des matériaux à nettoyer, du type de souillures, ...) (principes généraux si formation interentreprises).

Durée : 1 jour

Que pouvons-nous faire pour vous ?

Alimento propose également des formations sur mesure.

- Vous cherchez une formation qui ne se trouve pas dans notre brochure ?
- Voulez-vous organiser un parcours de formation pour tout un groupe de travailleurs ?

Dans ce cas, n'hésitez pas à nous contacter.

Consultez toutes nos formations sur

www.alimento.be/formations

Retrouvez tous nos formateurs agréés sur

www.alimento.be/formateurs

Contactez votre conseiller !

Conseillère en technologie alimentaire

Cécile Beauve

- cecile.beauve@alimento.be
- 0473 65 01 54

Inscriptions

Nomiki Macrillo

- nomiki.macrillo@alimento.be
- 02 528 89 50

E.R. : Henk Dejonckheere, Alimento | IFP asbl - Rue de Birmingham 225 - 1070 Anderlecht - 02/52 88 930 - 0442.973.363 - RPM Bruxelles - www.alimento.be