

Cycle métier biscuiterie

RS3155 · RS · Publiée

L'essentiel

Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21554
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	31/12/2021

Certificateur(s)

ALLIANCE 7 SERVICES · SIRET : 48109071000015

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

La certification concerne plus particulièrement les secteurs de la fabrication industrielle de biscuiterie, pâtisserie, confiserie et chocolaterie. Elles peut concerner les publics opérationnels, leurs encadrants ainsi que les professionnels de la qualité et de la recherche/développement.

De nombreux acteurs interviennent sur la chaîne de production.

Ce cycle a pour objectif de permettre aux stagiaires d'acquérir les connaissances et les bonnes pratiques professionnelles qui leur permettront de :

- choisir, caractériser et utiliser des matières premières,
- fabriquer le produit,
- réaliser l'autocontrôle du produit semi-fini,
- conduire un projet d'amélioration au sein de la production.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

COMPETENCES DE CHOIX, CARACTERISATION ET UTILISATION DES MATIERES PREMIERES

Appréhender la structure d'un cahier des charges

Elaborer et/ou analyser un cahier des charges

Se familiariser avec les matières premières (farine, matières grasses, les œufs et ovoproduits, les matières sucrantes, agents levants)

Maîtriser la nature, la fonctionnalité et les critères de choix de la farine, des matières grasses et sucrantes et des ovoproduits

Appréhender les spécifications des matières premières employées (la farine, les matières grasses, les matières sucrantes)

Choisir et utiliser les matières premières en fonction du cahier des charges

COMPETENCES DE FABRICATION DU BISCUIT

Identifier et caractériser en termes de définition des produits et composants les différents produits de la biscuiterie et pâtisserie industrielles

Décrire les procédés de fabrication et expliquer le rôle des étapes pétrissage et façonnage

Mettre en œuvre les étapes de fabrication (les bases du pétrissage, les bases du façonnage, les bases de la cuisson)

Apprécier la formulation des différentes pâtes (pâtes dures moulées ou extrudées, pâtes molles, pâtes liquides)

Analyser et maîtriser toutes les étapes de fabrication du pétrissage à la cuisson (façonnage des pâtes dures, semi-dures, molles, transformation de la pâte au cours de la cuisson)

Décrire le fonctionnement des machines de mélange - façonnage - cuisson de tous les types de pâtes existantes

Conduire les machines de mélange (paramétrage du pétrissage, matériel de pétrissage les pétrins, matériel de battage et de mélange), de cuisson (les fours) et de façonnage (laminoin, rotative, dresseur, emmouleur)

COMPETENCES D'AUTO-CONTROLE DU PRODUIT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Maîtriser les paramètres du produit fini pour s'assurer de sa conformité

Réaliser les contrôles organolyptiques du produit fini (utilisation des 5 sens pour contrôler le goût, l'apparence, la texture, l'odeur)

Réaliser les contrôles techniques du produit fini (métrologie : poids, densité, épaisseur, diamètre, dimensions, et composition chimique : humidité, taux de protéines, etc.)

Caractériser les défauts et leur origine sur les produits finis ou en cours d'élaboration

Citer les conditions d'altération des matières premières et des produits

COMPETENCES DE CONDUITE DE PROJET D'AMELIORATION AU SEIN DE LA PRODUCTION

Connaitre les principes de l'amélioration continue (PDCA)

Expliciter les caractéristiques d'un projet (sujet, problématique, équipe, plan d'action, démarche méthodologique)

Restituer les méthodes de conduite de projet (étapes, outils)

Piloter des groupes projets d'amélioration continue (changement de matière première, création d'un nouveau produit)

: constituer son groupe projet, définir le projet, exposer la problématique, le contexte

Définir les indicateurs de suivi et de résultats de projet

Planifier le projet QOQCP

Utiliser les outils d'amélioration continue

Suivre le projet à l'aide d'outils (SWOT)

Formuler une critique constructive (méthode DESK) : décrire les faits, les conséquences, chercher une solution ensemble, finir sur une conclusion positive)

Elaborer les actions correctives

Appliquer la méthode générale de résolution de problème (identification, description et analyse, recherche de causes, recherche de solution, mise en œuvre des actions)

Analyser un dysfonctionnement et évaluer son importance (gravité, fréquence)

Formuler des propositions d'amélioration aux acteurs concernés

Connaitre les règles de présentation écrite d'un projet

Rédiger et présenter un compte rendu technique/rapport professionnel

Connaître les règles de communication

Maîtriser les techniques de parole en public

Préparer une communication professionnelle : élaborer une présentation (ppt, etc)

S'exprimer en public

Animer la présentation

Toutes les compétences

Voies d'accès

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Savoir lire, écrire, compter

1 à 2 ans d'expérience pratique

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 31/12/2021

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

Site A7 (site A7S en construction) <http://www.alliance7.com/>

Modules proposés dans le catalogue TPE PME d'Opcalim

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/3155/>