

Cycle métier confiserie

RS3157 · 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. Elle 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 et garantir sa conservation,
- 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

Appréhender les caractéristiques du sucre, les solutions de sucre et les états du sucre

Citer les propriétés des sirops de glucose

Décrire la solubilité et la cristallisation des mélanges sucres/sirop de glucose en confiserie

Maîtriser les caractéristiques des autres matières sucrantes (dextrose, miel, lactose, sucre inverti, sorbitol...) et l'influence des matières grasses sur la consistance et l'onctuosité du produit

Identifier et caractériser les additifs (arômes, colorants, acides) et auxiliaires technologiques

Décrire les différents process pour la dissolution et cuisson des confiseries

Mettre en œuvre les matières premières en fonction de l'influence qu'elles auront sur le produit fini (pré-cuisson, pré-solution...)

COMPETENCES DE FABRICATION DE LA CONFISERIE

Classifier les différents types de produits de confiseries (sucres cuits, caramels mous, articles gélifiés, marshmallows, dragées produits aérés, fondants intérieurs)

Appliquer la formule adéquate pour composer un produit

Décrire leur procédé de fabrication

Mettre en œuvre les process de fabrication des produits (sucres cuits, des nougats, des caramels, des fudges, des pâtes à mâcher, des pâtes de fruits, des nougats, des guimauves et de la dragéification)

Citer les fonctions de chaque machine

Identifier la machine à conduire selon le produit à fabriquer

Maîtriser les techniques de formage selon le type de produit (coulage, presse, compression, extrusion, turbinage)

Conduire les machines de transformation de sirop : mélangeurs à double paroi, cuiseurs, mises sous-vide, etc.

Conduire les machines de formage des confiseries (presse, coulage Mogul, extrusion, etc.)

COMPETENCES D'AUTO CONTROLE DU PRODUIT FINI

Décrire les paramètres de fabrication (température de cuisson, température de refroidissement, taux d'humidité) à respecter

Repérer un dysfonctionnement de l'état du sucre

Assimiler les principes de la formulation et l'HRE des confiseries

Citer les conditions de conservation (conditions d'altération)

Caractériser les défauts et leur origine sur les produits finis ou semi-finis

Contrôler la rhéologie du produit

Contrôler la texture, le goût, l'intensité et la répartition de la couleur du produit fini

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

Connaître 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 QQQQCP

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

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

Formuler des propositions d'amélioration aux acteurs concernés

Mettre en oeuvre une méthode générale de résolution de problème (identification, description et analyse, recherche de causes, recherche de solution, mise en oeuvre des actions)

Connaître les outils d'analyse (Pareto, QQQQCPC, 5M, brainstorming)

Connaître les règles de présentation écrite du projet

Rédiger et présenter un compte rendu technique/rapport professionnel

Appréhender 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)

