

Technologie de la boulangerie-pâtisserie industrielle : formulation, process et optimisation de production

Lien : https://afrique-formation.com/formation/technologie-de-la-boulangerie-patisserie-industrielle-formulation-process-et-optimisation-de-production

DURÉE
8 jours (56h)

RÉFÉRENCE
AA251

CATÉGORIE
Génie Industriel, Procédés de Transformation et Performance

Afrique Formation

OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

- Comprendre les technologies de fabrication des produits de boulangerie et de pâtisserie industrielle.
- Maîtriser la formulation des recettes en fonction des caractéristiques recherchées.
- Contrôler les propriétés rhéologiques des pâtes et les processus de fermentation.
- Optimiser les procédés industriels de fabrication, de cuisson et de refroidissement.
- Développer de nouveaux produits répondant aux attentes des consommateurs et aux tendances nutritionnelles.
- Garantir la qualité, la sécurité sanitaire et la conformité réglementaire des produits.
- Optimiser les opérations de conditionnement, de conservation et de distribution.
- Améliorer la performance industrielle grâce aux méthodes Lean et aux indicateurs de production.
- Intégrer les technologies de l'Industrie 4.0 dans les lignes de fabrication.
- Réduire les coûts de production et limiter les pertes matières.
- Développer une démarche de production durable et responsable.
- Concevoir et optimiser un process industriel complet de boulangerie-pâtisserie, de la formulation à la production.

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Programme détaillé

1 / Fondamentaux de la boulangerie-pâtisserie industrielle

- Évolution du secteur et enjeux de l'industrialisation
- Principes technologiques des produits de boulangerie et de pâtisserie
- Caractéristiques des principales familles de produits

2 / Matières premières et formulation

- Farines, levures, enzymes, matières grasses, sucres et additifs
- Fonction technologique des ingrédients dans les formulations
- Optimisation des recettes selon les objectifs qualité, nutrition et coût

3 / Rhéologie des pâtes et maîtrise des fermentations

- Propriétés physico-chimiques des pâtes
- Contrôle du pétrissage, de la fermentation et de la maturation
- Gestion des paramètres influençant la qualité finale

4 / Process industriels de fabrication

- Dosage, mélange, pétrissage et façonnage automatisés
- Fermentation contrôlée et surgélation des pâtons
- Organisation des lignes de production industrielles

Afrique Formation

5 / Technologies de cuisson et de refroidissement

- Types de fours industriels et paramètres de cuisson
- Optimisation des profils thermiques
- Refroidissement, stabilisation et préservation de la qualité

6 / Développement de nouveaux produits

- Produits enrichis, sans gluten, riches en fibres et à faible indice glycémique
- Produits premium, artisanaux industrialisés et innovations consommateurs
- Reformulation pour répondre aux tendances nutritionnelles

7 / Qualité, sécurité alimentaire et conformité réglementaire

- Application des BPF, HACCP et systèmes qualité
- Contrôle des matières premières et des produits finis
- Traçabilité, allergènes et conformité réglementaire

8 / Conditionnement, conservation et logistique

- Choix des emballages et atmosphères protectrices
- Gestion de la durée de conservation et de la fraîcheur
- Stockage, transport et distribution

9 / Optimisation des performances industrielles

- Réduction des pertes matières et des rebuts
- Amélioration du rendement des lignes de production
- Lean Manufacturing, TRS (OEE) et amélioration continue

10 / Automatisation, digitalisation et Industrie 4.0

- Automates, capteurs et supervision des lignes
- Collecte et analyse des données de production

Afrique Formation

- Maintenance prédictive et optimisation des performances

11 / Développement durable et valorisation des ressources

- Réduction des consommations d'énergie et d'eau
- Valorisation des coproduits et réduction du gaspillage alimentaire
- Éco-conception et responsabilité environnementale

12 / Cas pratiques et projet de bout en bout

- Formulation d'un produit de boulangerie ou de pâtisserie industrielle
- Paramétrage d'un process complet de fabrication
- Optimisation d'une ligne de production à partir d'indicateurs de qualité, de productivité et de rentabilité

Approche pédagogique

- ✔ Support Ecrit et Projection
- ✔ Exposés Interactifs, Podcasts et Vidéos
- ✔ Brainstorming et Jeux de Rôle
- ✔ Mises en Situation pour faciliter l'assimilation
- ✔ Cas Pratiques et Labs inclus pour leur impact opérationnel
- ✔ Test de Validation des Acquis des Connaissances

Prochaines dates programmées

08 au 17 Fév. 2027	Présentiel - Casablanca
05 au 14 Avr. 2027	Présentiel - Casablanca
31 Mai au 09 Juin 2027	Présentiel - Casablanca
26 Juil. au 04 Août 2027	Présentiel - Casablanca
20 au 29 Sep. 2027	Présentiel - Casablanca

Autres dates possibles sur demande. Contactez-nous pour organiser une session intra-entreprise.

Afrique Formation

Réservation & Renseignements

Téléphone : +212 522 247 210
Email : contact@afrique-formation.com
Web : https//www.afrique-formation.com

Document généré le 18/11/2026 — Réf : AA251
Afrique Formation — Tous droits réservés

Afrique Formation