

Lancer sa Biscuiterie : De la Recette Artisanale à la Production Rentable

Lien : https://afrique-formation.com/formation/lancer-sa-biscuiterie-de-la-recette-artisanale-a-la-production-rentable

DURÉE
10 jours (70h)

RÉFÉRENCE
AA48

CATÉGORIE
Génie Industriel, Procédés de Transformation et Performance

Afrique Formation

OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

- Formuler des recettes de biscuits équilibrées en maîtrisant le rôle physico-chimique de chaque ingrédient
- Choisir et utiliser le matériel de production adapté au volume et au type de pâte (Pétrin, Dresseuse, Four)
- Mettre en œuvre les différentes techniques de façonnage (Dressage, Découpe, Boudinage)
- Maîtriser la cuisson et le ressuage pour atteindre l'Aw cible et garantir la conservation
- Concevoir un emballage assurant la protection mécanique et la barrière à l'humidité
- Rédiger un étiquetage conforme à la réglementation INCO (Allergènes, Nutrition)
- Appliquer les principes de l'HACCP spécifiques aux produits secs
- Calculer précisément le coût de revient pour fixer un prix de vente rémunérateur
- Organiser un atelier de production rationnel et productif

POUR QUI ?

- Artisans boulangers-pâtissiers souhaitant développer une gamme "boutique" longue conservation
- Entrepreneurs en création de marque alimentaire (Food Entrepreneurs)
- Restaurateurs et Traiteurs cherchant à diversifier leur offre (Cadeaux d'affaires, Vente à emporter)
- Personnes en reconversion professionnelle avec un projet de biscuiterie

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Programme détaillé

1 / Le marché du Biscuit : Tendances et Opportunités

- Analyse du marché : Artisanal, Bio, Sans Gluten, Régional
- Définition de votre identité de marque et positionnement prix
- Différence fondamentale entre Pâtisserie (Frais) et Biscuiterie (Sec)

2 / Technologie des ingrédients : La Farine

- Choix du type de blé (T45, T55, T65) et force boulangère (W)
- Rôle du gluten dans la structure du biscuit (élasticité vs friabilité)
- Farines alternatives (Sarrasin, Châtaigne, Riz) : contraintes techniques

3 / Technologie des ingrédients : Matières grasses et Sucre

- Beurre (82% MG) : foisonnement, goût, point de fusion
- Huiles végétales : impact sur la texture et la conservation (rancissement)
- Rôle du sucre (Saccharose, Cassonade) : couleur, croquant, conservation

4 / Formulation et Équilibrage des recettes

- Calcul des ratios Farine/Sucre/Gras pour obtenir la texture souhaitée (Sablé, Croquant, Moelleux)
- Gestion des agents levants (Poudre à lever, Bicarbonate) : dosage précis
- Utilisation des inclusions (Pépites choco, Fruits secs) : stabilité à la cuisson

Afrique Formation

5 / Le Diagramme de Fabrication : Du Pétrissage au Repos

- Ordre d'incorporation des ingrédients (Sablage vs Crémage)
- Maîtrise de la température de pâte et du temps de pétrissage (ne pas corser la pâte)
- Importance du temps de repos au froid (blocage) avant façonnage

6 / Techniques de Façonnage et Matériel

- Le Dressage (Poche ou Dresseuse) : pour pâtes molles (Cookies, Langues de chat)
- Le Laminage et Découpe (Laminoir, Emporte-pièce) : pour pâtes fermes (Petits Beurre)
- Le Boudinage (Coupe au fil) : technique artisanale productive (Sablés diamant)

7 / La Cuisson : Maîtrise des paramètres

- Choix du four : Ventilé (Convection) vs Sole (Conduction)
- Gestion des courbes de température : saisie, dessiccation, coloration (Réaction de Maillard)
- Contrôle de l'humidité résiduelle en fin de cuisson

8 / Refroidissement et Conservation (Ressuage)

- Gestion du ressuage sur grilles : évaporation finale et durcissement
- La notion d'Activité de l'Eau (Aw) : seuil critique (< 0.60) pour la stabilité
- Prévention de la reprise d'humidité (hygrométrie du labo)

9 / Conditionnement et Emballage

- Choix des matériaux barrière (Sachets PP, films complexes) : protection humidité/oxygène
- Techniques de mise en sachet (Manuelle, Soudeuse, Flowpack)
- L'emballage secondaire (Boîte carton, Fer) : fonction marketing et transport

10 / Réglementation et Étiquetage (INCO)

- Calcul des valeurs nutritionnelles et liste des ingrédients (ordre décroissant)
- Gestion et déclaration des allergènes (Trace vs Ingrédient)

Afrique Formation

- Détermination et validation de la DDM (Date de Durabilité Minimale)

11 / Qualité et Sécurité Sanitaire (HACCP)

- Analyse des dangers spécifiques : Corps étrangers, Mycotoxines (farine), Rancissement
- Maîtrise de la traçabilité des lots (Matières premières -> Produit fini)
- Plan de nettoyage et gestion des nuisibles en zone sèche

12 / Organisation de la production et Productivité

- Aménagement du laboratoire : Marche en avant, zones de stockage
- Calcul des cadences et dimensionnement des séries
- Gestion des stocks MP et PF (FIFO)

13 / Calcul du Prix de Revient et Marge

- Coût matière (Food Cost) et coût emballage
- Intégration des coûts de main d'œuvre et charges fixes
- Fixation du prix de vente (Gros, Détail, Revendeur) pour assurer la rentabilité

14 / Stratégie commerciale et Distribution

- Création de l'offre BtoB (Épiceries fines, Hôtels) et BtoC (Marchés, Boutique)
- Argumentaire de vente : valoriser l'artisanal, le local, le sans additif
- Gestion de la logistique et des expéditions (Casse transport)

Afrique Formation

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

01 au 12 Fév. 2027	Présentiel - Casablanca
29 Mars au 09 Avr. 2027	Présentiel - Casablanca
24 Mai au 04 Juin 2027	Présentiel - Casablanca
19 au 30 Juil. 2027	Présentiel - Casablanca
13 au 24 Sep. 2027	Présentiel - Casablanca

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

Réservation & Renseignements

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

Afrique Formation — Tous droits réservés