

# Pilotage d'un freezer

## STAGE N° 44 - 2024

### NIVEAU INITIATION

#### INFORMATIONS GENERALES

**Date** : 07/10 (13h30) au 11/10/2024 (12h00) (Semaine 41)

**Durée** : 4 jours – 28 heures

**Formateur référent** : Delphine LUHRING

**Tarif** : 1325 € HT

**Lieu** : ENILBIO - 6 Rue de Versailles – 39800 POLIGNY

#### RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

**ENIL** : Poligny

**Tél.** : 03.84.73.76.76

**Contact** : Isabelle FRIMOUT – [isabelle.frimout@aducagri.fr](mailto:isabelle.frimout@aducagri.fr)

**ANFOPEIL**

**Tél.** : 03.84.37.27.24

[accueil@anfopeil-enil.fr](mailto:accueil@anfopeil-enil.fr)

#### PUBLIC ET PRE-REQUIS

Personnels de production débutant ou services support, porteurs de projet ...

Toute personne intéressée par le sujet et souhaitant d'acquérir des connaissances dans le domaine ...

Maîtriser les savoirs fondamentaux en français (compréhension, expression écrite, et en mathématiques : 4 opérations et fractions)

Nous consulter pour toute question relative à une situation de handicap

*Remarque : Le dispositif de FOAD / e-learning : Webalim™ peut être mis en œuvre pour acquérir ces pré-requis ou compléter les apports théoriques en amont ou en aval de ce stage.*



#### CONDITIONS DE MISE EN ŒUVRE

En cas de nombre insuffisant de stagiaires, l'ANFOPEIL se réserve le droit d'annuler ou reporter le stage. L'information est alors transmise au plus tard 10 jours ouvrés avant le début de la date de démarrage de la formation.

#### METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Les cours théoriques seront enrichis par des travaux pratiques au sein des laboratoires de génie alimentaire de l'ENILBIO.



## OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, les stagiaires devront être capable de :

- Décrire les éléments constitutifs d'un freezer
- Décrire le principe de fonctionnement d'un freezer
- Citer les mécanismes d'évolution et de cristallisation du mix à l'intérieur du freezer
- Adapter les paramètres de conduite en fonction des produits
- Analyser les défauts en sortie de freezer
- Ajuster les paramètres de fonctionnement

## ORGANISATION ET CONTENU DE LA FORMATION

### Accueil des stagiaires et présentation de la formation.

#### Rappels

- Composition des glaces
- Rôle des ingrédients
- Etapes du process

#### Principe de fonctionnement d'un freezer

- Description des éléments constitutifs
- Fonctionnement d'un groupe froid
- Boucles de régulation

#### Mécanismes d'évolution du mix dans le freezer

- Mécanisme de cristallisation
- Comportement de la matière grasse
- Foisonnement

#### Leviers de pilotage

- Analyse des défauts
- Influence des différents paramètres et ajustement

#### Travaux pratiques (13 heures)

- Préparation de mix (3 heures)
- Glaçage en freezer continu de mix de composition variable (10 heures)
- Optimisation et ajustement des paramètres

#### Synthèse et bilan de la formation.

## MODALITES D'EVALUATION

Les acquis des stagiaires à l'issue des stages sont systématiquement évalués à l'aide de questionnaires de connaissances ou d'entretien avec le formateur ou de mises en pratique. La modalité mise en œuvre est fonction de la thématique et du déroulé de la formation (théorie et/ou pratique).

## VALIDATION DE LA FORMATION

Une attestation de fin de formation et un certificat de réalisation sont transmis au stagiaire et/ou à son entreprise.

Les stages certifiants donnent lieu à remise d'une attestation de validation d'un bloc de compétences après délibération de la commission de certification de l'Organisme Certificateur Enil Certification