

MODULES E-LEARNING WEBALIM TRANSFORMATION DES CÉRÉALES

PRÉSENTATION GÉNÉRALE DES 2 MODULES DE COURS EN LIGNE

1. Préambule

Ces cours en ligne, modules de formation, ne rentrent pas dans le champ de la formation professionnelle et ne donneront pas lieu à établissement d'une attestation de fin de formation ou d'un certificat de réalisation de formation.

2. Publics cibles

Particuliers et salariés d'entreprises agroalimentaires.

3. Pré-requis

Savoir communiquer en français (lire, écrire, parler).

4. Niveau des cours en ligne

Niveau CAP et BEP. Ces cours s'adressent aux débutants.

5. Temps de réalisation de chaque module de cours en ligne

3 heures de visionnage en moyenne par module.

OBJECTIFS ET SOMMAIRES DU MODULE DÉCOUVERTE

3.0 GA600 - À LA DÉCOUVERTE DES CÉRÉALES ET DE LEUR TRANSFORMATION

➤ Objectifs	☑ Sommaire
<p>À l'issue de ce module, vous serez capable de :</p> <ul style="list-style-type: none">• définir ce qu'est une céréale et lister les principales céréales produites dans le monde ;• identifier les étapes qui permettent aux céréales de passer des champs au consommateur final ;• décrire les deux étapes principales de transformations des céréales ;• situer la place des filières des différentes céréales dans l'environnement économique français et mondial.	<ol style="list-style-type: none">1. Les céréales2. Collecte, stockage, commercialisation3. La première transformation4. La seconde transformation5. Économie de la filière céréale

OBJECTIFS ET SOMMAIRES DU MODULE INTRODUCTIF

3.0 GA601 - INTRODUCTION À LA TECHNOLOGIE DE TRANSFORMATION DES CÉRÉALES

➤ Objectifs	☑ Sommaire
<p>À l'issue de ce module, vous serez capable de :</p> <ul style="list-style-type: none">• citer les facteurs à prendre en compte dans la culture des céréales ;• lister les étapes qui permettent aux meuniers de fournir les différentes farines aux boulangers ;• énumérer les risques lors de la fabrication de la farine et les moyens de prévention ;• décrire les différents procédés de fermentation utiles à la fabrication des pains et des boissons alcoolisées à base de céréales ;• définir les conditions de stockage optimales à appliquer aux céréales ;• expliquer les différentes étapes de la fabrication du pain.	<ol style="list-style-type: none">1. Conditions de culture des céréales et organismes stockeurs2. Cahier des charges des farines3. Les opérations de mouture4. Les contrôles à réception d'une farine5. Les fermentations céréalières6. Les conditions de conservation et de stockage des produits céréaliers7. Les mycotoxines

APPRENDRE EN LIGNE L'AGROALIMENTAIRE AVEC



www.webalim.fr

