

MODULES E-LEARNING WEBALIM

TRANSFORMATION DU SUCRE

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 GA800 - À LA DÉCOUVERTE DU SUCRE ET DES PRODUITS ALIMENTAIRES SUCRÉS

➤ Objectifs	☑ Sommaire
<p>À l'issue de ce module, vous serez capable de :</p> <ul style="list-style-type: none">• énumérer les plantes permettant de produire du sucre ;• énoncer les différents process de fabrication du sucre ;• identifier les différentes molécules qui composent le sucre ;• lister les autres matières sucrantes et les autres substances ayant un goût sucré ;• définir les fonctions du sucre dans les produits alimentaires ;• expliquer le fonctionnement de la filière sucre.	<ol style="list-style-type: none">1. La production du sucre2. Process de fabrication du sucre3. Biochimie du sucre4. Les autres matières sucrantes5. Les fonctions du sucre6. Les édulcorants7. Les entreprises utilisatrices du sucre

OBJECTIFS ET SOMMAIRES DU MODULE INTRODUCTIF

3.0 GA801 - INTRODUCTION À LA TECHNOLOGIE DE FABRICATION DES PRODUITS SUCRÉS

➤ Objectifs	☑ Sommaire
<p>À l'issue de ce module, vous serez capable de :</p> <ul style="list-style-type: none">• décrire la structure biochimique du sucre ;• définir le sirop de sucre et décrire sur utilisation en agroalimentaire ;• décrire le rôle des différentes molécules qui composent le sucre ;• expliquer les différentes étapes de fabrication des produits alimentaires sucrés : chocolat, compote, confiserie, confiture.• expliquer l'utilisation du sucre dans la composition des boissons rafraîchissantes sans alcool (BRSA).	<ol style="list-style-type: none">1. Biochimie du sucre2. Production du sirop de sucre3. Chocolaterie4. Boissons rafraîchissantes sans alcool5. Compotes6. Confiseries7. Confitures

APPRENDRE EN LIGNE L'AGROALIMENTAIRE AVEC



www.webalim.fr

