

3 jours (21h)



Public visé

Personnel de cuisine.
Conducteur(trice)s
et aides conducteur(trice)s
de coucheuses.
Personnel du laboratoire
de contrôle.



Présentiel



Effectif

Min 4 / Max 12 personnes



Pré-requis

Aucun



Intervenant

Partenaires labellisés



Tarif

- En intra
1 300€ HT /jour
Hors frais de mission
- En inter
Nous consulter

Objectifs pédagogiques

- Établir les caractéristiques qui définissent un bon support de couche
- Connaître les différents constituants d'une sauce de couchage et leur rôle
- Décrire et comprendre les mécanismes de dépôt de sauces
- Définir les paramètres de contrôle de la qualité du produit fini

Contenu de la formation

Les supports de couche

- Leur composition
- Leur principe de fabrication
- Leurs caractéristiques de contecture, mécaniques optiques et de surface

Les sauces de couchage

- Principaux constituants
- Leur préparation, la cuisine
- La rhéologie des sauces et les contrôles

Les systèmes de dépôt de couches

- Les papiers encollés en surface et les papiers pigmentés
- Les papiers LWC, les couchés Modernes et Classiques
- Les cartons couchés

Réalisation d'un couchage sur pilot EFPG

- Préparation d'une sauce de couchage
- Mesure de ses principales caractéristiques
- Interprétation des résultats

Les principales utilisations de papiers et cartons couchés

- Les principaux procédés d'impression
- Les tests et contrôles en laboratoire
- Les principaux défauts

Visite d'une usine

- Visite d'une usine de papier ou carton couché

Évaluation

- Évaluation formative tout au long de la formation (exercices pratiques)
- Évaluation des acquis en fin de formation
- Bilan de satisfaction des stagiaires
- Attestation de fin de formation



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Le contenu de la formation s'adapte aux besoins des apprenant(e)s grâce à l'expertise de l'intervenant. L'animation est basée sur des apports à la fois théoriques et pratiques, à partir de l'expérience et des connaissances des apprenant(e)s.