

Liste des installations minimales pour la formation de technologues en denrées alimentaires CFC

- Préparation des matières premières:**
- Possibilité de stockage et déstockage de marchandises.
 - 2 équipements différents de manutention
ex. manutention pneumatique, pompes, convoyeur à rouleaux, etc.
 - 2 moyens différents de manutention
ex. chariot élévateur, transpalette manuel, etc.
 - 2 étapes différentes de processus industriel de
préparation des matières premières
Produits semi-finis ; ex. séchage, fermentation, broyage, filtrage, etc.
 - 2 contrôles en cours de processus
ex. densité, pH, niveau de finesse, etc.
- Fabrication de denrées alimentaires:**
- 2 lignes de production ou trois étapes de processus industriel
ex. ligne de fabrication du pain, séchage par pulvérisation, ligne de fabri-
cation de la pâte, ligne de filtrage, extrudeuse, malaxage, etc.
 - 2 contrôles en cours de processus
ex. analyse sensorielle, température, etc.
 - Possibilité de produire des charges d'essai.
- Remplissage ou conditionnement de
denrées alimentaires:**
- 2 processus différents de remplissage ou de conditionne-
ment, dont 1 ligne de remplissage ou de conditionnement.
 - 3 contrôles de produits finis en cours de processus
ex. datation, étanchéité, poids, etc.
- Assurer la durabilité et la sécurité:**
- Système de gestion de la qualité
 - Concept d'hygiène
 - BPF et concept HACCP
 - Concept de sécurité au travail et de protection de la
santé
 - Concept de protection de l'environnement
 - Entretien de l'entreprise