

Mots-clés pour les questions complémentaires

Position d'examen 2 : Fabrication de denrées alimentaires

IMPORTANT !

Les questions complémentaires doivent toujours être en rapport avec le travail correspondant ou avec l'installation dont le ou la candidat(e) s'occupe directement.

Sous-pos.		
2.1	Moulage d'un article massif avec apport supplémentaire	
	Voir au point 2.2	Voir au point 2.2
2.2	Moulage d'un article fourré	
	Écart, possibilités de correction Table de dépoussiérage Déclaration Vitesse du moulage Matériau du moule Entretien du moule Température du moule Type de moule Contrôle du poids Aspect brillant / cassant Microfissures Hygiène Installation de chaîne Contraction Courbe de cristallisation Optique Contrôle des détecteurs de métal (calibrage, contrôle de fonction) Pourcentage des additifs Spécifications des additifs Répartition Température des additifs	Chaleur de cristallisation Température du tunnel de refroidissement Matières grasses / huiles minérales de denrée alimentaire Performance Installation de démoulage Arrêt d'urgence Planification (programme) Moulage par point Sécurité Courbe de tempérage Procédure de tempérage Entretien Précristallisation Moulage en lame /en ligne de production Additifs
2.3	Préparation de l'intérieur	
	Moules prêts au dressage (dressage et découpe) Contrôle du poids (intérieur produit fini) Hygiène Humidité du tunnel de refroidissement Température du tunnel de refroidissement Performance Contrôle des détecteurs de métal (calibrage, contrôle de fonction)	Arrêt d'urgence Procédé de plastification Systèmes de découpe Prescriptions de sécurité Procédure de tempérage

Mots-clés pour les questions complémentaires

Position d'examen 2 : Fabrication de denrées alimentaires

IMPORTANT !

Les questions complémentaires doivent toujours être en rapport avec le travail correspondant ou avec l'installation dont le ou la candidat(e) s'occupe directement.

2.4	Enrobage des pièces moulées Tempéragé Enrobage	Humidité du tunnel de refroidissement Température du tunnel de refroidissement Performance Arrêt d'urgence Prescriptions de sécurité Courbe de tempérage Procédure de tempérage Expliquer le point de rosée
2.5	Moulage d'un article spécial Moules creux tous les mots-clés identiques aux points 2.1 et 2.2 Limite de coulage Viscosité Fabrication de dragées Température de pulvérisation Quantité pulvérisée Diverses étapes de la procédure Moulage en ligne de production Format Vitesse Refroidissement Contrôle des détecteurs de métal (calibrage, contrôle de fonction) Découpe Température	
2.6	Tempérage manuel Plaques avec apports supplémentaires (10 % minimum) Corps creux (lapins ou forme spéciale) <u>pas</u> de demi-œufs Aspect brillant / cassant Microfissures Procédé de tempérage manuel Contraction	Formes des cristaux Courbe de cristallisation Chaleur de cristallisation Précristallisation

Pour tous (2.1 à 2.6) :
pourquoi tempérer, pourquoi ces températures ? Constructions mécaniques / fabricants, citez des exemples.