

Technologie alimentaire

Innovation & développement en industrie alimentaire

Développer des aliments à destination des seniors	5
Formation cuisson-extrusion : un procédé continu innovant	6
Formation cuisson-extrusion : maîtrise du procédé et qualité des produits	7
Développer des mousses alimentaires texturées et stables	8
Les arômes dans les aliments.....	9
Module cuisson juste température et techniques du sous vide	NOUVEAU ! 10
Module texturant.....	NOUVEAU ! 11

Process en industrie alimentaire

Formation théorique sur les principes de pasteurisation	12
Principes de la pasteurisation	13
Principes de la fermentation	14
Principes de la stérilisation à la chaleur humide	15
Principes de la distillation	16
Principes de la chromatographie (en phase gazeuse)	17
Principes de la lyophilisation	18
Dynamique des fluides-liquides	19
Principes et conduite d'une unité d'atomisation	20
Découverte des principes d'un évaporateur-concentrateur	21
Conduite autonome d'un évaporateur-concentrateur	22
Principes et conduite d'une unité d'ultrafiltration	23
Principes et conduite d'une unité de microfiltration	24
Analyse sensorielle	25
Métrologie: initiation	26
Mesures de température	27
Pesage et métrologie	28
Utilisation de l'eau dans les procédés de fabrication	29
Conduite d'une ligne de fabrication en industrie alimentaire	30
Compléments modulaires pour opérateur de production dans l'Industrie alimentaire	31

Emballage-packaging

Conditionnement sous atmosphère modifiée	33
Conditionnement des aliments sous atmosphère modifiée : mise en place, maîtrise et contrôle	34
Conduite d'une ligne de fabrication en industrie alimentaire.....	35
Le carton ondulé	36
Initiation dans les emballages en matière plastique	37

Microbiologie

Mesure de PH et Oxygène Dissous	38
Etablir la durée de vie d'un produit	39
Fixation de la date limite de consommation des produits périssables	40
Interpréter les résultats d'analyses microbiologiques	41

Nutrition

Nutrition et santé	42
L'Industrie alimentaire partenaire responsable	43
Conserver les qualités organoleptiques et nutritionnelles des produits céréaliers	44

Brasserie

Découverte du métier d'opérateur de production dans le secteur brassicole	45
Bière: conduite d'une micro-brasserie	46
Analyse sensorielle pour « Panéliste brasseur »	47
Méthodologie sensorielle pour « Panel Leader Brasseur »	48
Techniques de microbiologie en brasserie (base)	49
Analyses de routine en brasserie	50
Analyse des matières premières en brasserie	51
Techniques de microbiologie en brasserie (avancé)	52
Formation en micro brasserie	53
Formation continuée en brasserie-fermentation	54
Pasteurisation de la bière	<i>NOUVEAU !</i> 55
Laveuse bouteille et fût	<i>NOUVEAU !</i> 56
Soutirage de la bière en bouteille et fût.....	<i>NOUVEAU !</i> 57

Chocolat, biscuits, confiserie

Le chocolat: les bases	58
Biscuiterie: Bases pour opérateur de production	59
La confiserie: Bases pour opérateur de production	60
Conduite d'une ligne de raffinage.....	<i>NOUVEAU !</i> 61

Produits laitiers

Cours de base sur le lait.....	<i>NOUVEAU !</i> 62
Le lait et les produits dérivés: Bases pour opérateur de production	63
Le fromage: Bases pour opérateur de production	64
Fabrication de lait pasteurisé	65
Fabrication de yaourt nature	66
Fabrication de poudre de lait	67
Ingrédients fonctionnels et nutritionnels produits laitiers	68

Info pratique

Informations générales	69
Remboursement des frais salariaux: congé éducation payé	70
Formulaire d'inscription	71

Avec le soutien financier de la Région wallonne à travers le pôle de compétitivité wallon Wagralim



Développer des aliments à destination des seniors

Groupe-cible

Personnes du service R&D, de la production, qualité, innovation, marketing des industries agro-alimentaires souhaitant mieux connaître la cible des seniors pour créer et mettre sur le marché des produits innovants et de qualité leur correspondant.

Objectif

- Mieux connaître la cible seniors, leurs besoins organoleptiques et nutritionnels, leurs préférences, leurs comportements
- Identifier les ingrédients et allégations santé spécifiques afin de répondre aux besoins du marché.

Contenu

- Comprendre les attentes des seniors (2h) :
 - Séniorisation des produits agro-alimentaires : panorama, tendances marketing, spécificités de comportement des seniors...
- Connaître leurs spécificités (8h) :
 - L'alimentation des seniors pour un vieillissement réussi : types de vieillissement, effets sur l'organisme, liens avec l'alimentation, pathologies et rôles de l'alimentation...

- Mastication chez les seniors et liens avec la texture : influence de l'âge sur la mastication, adaptation à la fermeté de l'aliment, conséquences sur la nutrition...
- Atelier : texturations d'un produit laitier.
- Préférences aromatiques : évolution de l'acuité sensorielle avec l'âge, perception des aliments, conséquences sur la préférence et le développement d'aliments adaptés...
- Besoins nutritionnels : apports journaliers recommandés, effets protecteurs des nutriments, influence sur la santé...
- Développer des aliments santé adaptés (4h)
 - Les allégations santé : aspects législatifs, les différents types d'allégations, obligations, modalités de contrôle...
 - Ingrédients santé : présentation, activités, propriétés anti-oxydantes, anti-radicalaires, effets sur les os, la vision, le système urinaire, immunitaire, cardio-vasculaire... Comment répondre aux exigences des consommateurs en termes de nutrition et de santé grâce à des ingrédients actifs (antioxydants, fibres, probiotiques...) ?

Durée : 1 jour

INTER – organisées par nos partenaires

intervention de l'IFP	120 EUR par jour par personne (avec un max de 360 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
nombre de participants	max 3 participants par entreprise
inscriptions infos supplémentaires	directement auprès du formateur: liste ci-dessous.

lieu	date	formateurs agréés	personne de contact
Dijon (France)	22/03/2012	Welience Agroalimentaire et Bio-industriel	Vincent Scourzic 00 33 3 80 39 66 17 agroalimentaire@welience.com www.welience.com

Formation cuisson-extrusion : un procédé continu innovant

Groupe-cible

Responsables et techniciens souhaitant découvrir ou comprendre la cuisson-extrusion et ses applications dans les domaines alimentaires et biotechnologies

Objectif

Cette formation a pour objectif de présenter les potentialités de la technologie de la cuisson-extrusion, ses actions ainsi que les produits concernés.

Contenu

- Découvrir et comprendre la cuisson-extrusion :
 - 3 actions (température, mélange/cisaillement, pression) en une seule technologie continue pouvant permettre de remplacer plusieurs procédés
 - Plusieurs types de matières premières peuvent être transformés et conduire à des produits dans des domaines divers : alimentation humaine, animale, secteurs non alimentaires...

- Les applications peuvent être très variées : obtenir différents textures, les associer et conduire à des formes originales, valoriser des co-produits, obtenir des propriétés organoleptiques et fonctionnelles spécifiques...
- Aborder les différents types de cuiseurs-extrudeurs :
 - Principe de fonctionnement, types de machines, éléments mécaniques, ...
 - Transformation et écoulement de la matière
 - Paramètres de conduite machine
 - Atelier : configuration et préparation d'un extrudeur monovis et bivis, présentation des différents paramètres de conduite
- Connaître les différents produits extrudés et leur procédé de fabrication
 - Les fabrications classiques
 - Les développements récents
 - Les autres applications possibles
 - Atelier : fabrication de produits extrudés sur monovis et bivis, influence des paramètres machine sur le produit
- Approfondir cette technologie d'après le témoignage d'équipementiers
 - Exemples de lignes de fabrication
 - Tendances du marché, coûts

Durée : 2 jours

INTER - organisées par nos partenaires

intervention de l'IFP	120 EUR par jour par personne (avec un max de 360 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
participants	max. 3 participants par entreprise
inscriptions infos supplémentaires	directement auprès du formateur: liste ci-dessous.

lieu	date	formateurs agréés	personne de contact
Dijon (France)	9 & 10/02/2012	Weliance Agroalimentaire et bio-industriel	Vincent Scourzic 00 33 3 80 39 66 17 agroalimentaire@weliance.com www.weliance.com

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 70)
infos supplémentaires	Benoît Dutat - 0474 337 556 - benoit.dutat@ipv-ifp.be

Formation cuisson-extrusion : maîtrise du procédé et qualité des produits

Groupe-cible

Responsables et techniciens ayant déjà une connaissance de la cuisson-extrusion

Objectif

Cette formation a pour objectif d'expliquer les interactions procédé/produit dans le cuiseur-extrudeur.

Contenu

- La cuisson-extrusion : un procédé continu, 3 actions : actions (cisaillement, température, pression), paramètres de conduite machine...
- Cuisson-extrusion d'une formulation riche en amidon :
 - Structure de l'amidon, gélatinisation, transition vitreuse... Impact sur l'amidon et le produit
 - Atelier : fabrication de produits céréaliers (influence des paramètres machine et de la formulation sur les caractéristiques du produit)

- Cuisson-extrusion d'une formulation riche en sucres :
 - Décristallisation, transition vitreuse, réactions de caramélisation, couleur, arôme...
 - Exemple : fabrication de caramel par cuisson-extrusion
- Cuisson-extrusion d'une formulation riche en protéines :
 - Structures protéiques, dénaturation, texturation...
 - Impact de la cuisson-extrusion
 - Exemples de produits texturés
 - Atelier : texturation de protéines
- Cuisson-extrusion d'une formulation riche en matières grasses :
 - Oxydation, dénaturation, lubrification, viscosité...
 - Influence sur la qualité du produit extrudé (expansion, texture...)
- L'eau, élément fondamental de la formulation :
 - Hydratation, lubrification, viscosité, gélification, transition vitreuse...
 - Impact sur le produit : expansion, texture (densité, croustillant...), conservation...
- Comportement des vitamines, arômes et colorants en cuisson-extrusion : influence de la température, de la teneur en eau, du temps de séjour...

Durée : 2 jours

INTER - organisées par nos partenaires

intervention de l'IFP	120 EUR par jour par personne (avec un max de 360 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
participants	max. 3 par entreprise
inscriptions infos supplémentaires	directement auprès du formateur: liste ci-dessous.

lieu	date	formateurs agréés	personne de contact
Dijon (France)	5 & 6/04/2012	Weliance Agroalimentaire et bio-industriel	Vincent Scourzic – 00 33 3 80 39 66 17 agroalimentaire@weliance.com www.weliance.com

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 70)
infos supplémentaires	Benoît Dutat - 0474 337 556 - benoit.dutat@ipv-ifp.be

Développer des mousses alimentaires texturées et stables

Groupe-cible

Responsables techniques, commerciaux, production, R&D, qualité

Objectif

Cette formation a pour objectif

- D'expliquer les propriétés de ces produits afin de maîtriser leur fabrication et assurer leur stabilité
- D'évaluer le rôle des différents facteurs de procédés pour optimiser la qualité des produits
- D'identifier l'influence des ingrédients sur le foisonnement et la stabilité
- De présenter lors d'ateliers pratiques, de nouveaux concepts de mousses

Contenu

- Découvrir les innovations et les tendances du marché dans ce domaine : les derniers produits développés mis sur le marché, les attentes des consommateurs, les textures
- Comprendre les caractéristiques des mousses :
 - Physico-chimie de ces produits : formation, structure, propriétés rhéologiques, de surface, propriétés fonctionnelles des différents constituants, influence du pH, des matières grasses, conséquences sur leur fabrication...

- Stabilité des mousses : différents types de stabilité, facteurs affectant la stabilité, origines des instabilités, vieillissements physiques, chimiques...
- Identifier les agents épaississants et stabilisants : formuler pour stabiliser : différents types d'ingrédients, définition des stabilisants, propriétés et applications des ingrédients fonctionnels, influence sur la viscosité et la gélification...
- Evaluer l'impact des procédés sur la qualité des mousses :
 - Présentation de différents équipements de fabrication de mousses : continu, batch...
 - Influence du procédé sur les produits, rôle des différents paramètres du procédé...
 - Atelier : fabrication en continue de mousses à base fromagère : influence du procédé
- Caractériser la qualité des produits : analyses des mousses (texture, taille des bulles), conséquences sur la fabrication de ces produits...

Durée : 2 jours

INTER - organisées par nos partenaires

intervention de l'IFP	120 EUR par jour par personne (avec un max de 360 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
participants	max. 3 par entreprise
inscriptions infos supplémentaires	directement auprès du formateur: liste ci-dessous.

lieu	date	formateurs agréés	personne de contact
Dijon (France)	22 & 23/11/2012	Weliance Agroalimentaire et bio-industriel	Vincent Scourzic 00 33 3 80 39 66 17 agroalimentaire@weliance.com www.weliance.com

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 70)
infos supplémentaires	Benoît Dutat - 0474 337 556 - benoit.dutat@ipv-ifp.be

Les arômes dans les aliments

Groupe-cible

Responsables et techniciens de R&D, production, qualité des entreprises alimentaires souhaitant maîtriser l'aromatization de leurs aliments.

Objectif

Découvrir différentes voies d'aromatization des aliments ; comprendre l'influence des caractéristiques du produit sur la perception aromatique ; évaluer l'impact des procédés de transformation des aliments afin d'optimiser leur aromatisation ; participer à des démonstrations pratiques sur les équipements pilotes (formation européenne : présentation en anglais et/ou français).

Contenu

- Découvrir différentes voies d'aromatization des aliments
 - Réactions physico-chimiques de genèse d'arômes : catalysées par des enzymes, oxydation, estérification, brunissement non enzymatique (réaction de Maillard) ...
 - Production d'arômes par les microorganismes : biocatalyse, souches spécifiques, impacts sur la perception sensorielle ...
 - Incorporation d'arômes : les types d'arômes (naturels, synthétiques ...), les formes d'incorporation

- Comprendre l'influence des caractéristiques du produit sur la perception aromatique
 - Rôle de la composition de la matrice sur la rétention ou la libération d'arômes
 - Interactions et transfert des composés d'arômes dans les aliments
 - Perception olfactive et arômes : bases physiologiques de l'olfaction et de la gustation, interaction couleur/odeur, saveur/odeur ...
- Evaluer l'impact des procédés de transformation des aliments
 - Influences de la température, de la pression, du mélange sur les arômes ...
 - Evolution des arômes au cours du stockage, de la congélation, lors d'une déshydratation ...
 - Encapsulation : objectifs, définition, techniques ...
 - Atelier : aromatisation de mousses laitières, influence des conditions de fabrication sur les perceptions aromatiques ...

Durée : 2 jours

INTER – organisées par nos partenaires

intervention de l'IFP	120 EUR par jour par personne (avec un max de 360 EUR par jour). Voir informations générales
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
nombre de participants	max 3 participants par entreprise
inscriptions infos supplémentaires	directement auprès du formateur: liste ci-dessous.

lieu	formateurs agréés	personne de contact
Dijon (France)	Welience Agroalimentaire et Bio-industriel	Vincent Scourzic - 00 33 3 80 39 66 17 agroalimentaire@welience.com www.welience.com

Module cuisson juste température et techniques du sous vide – NOUVEAU !

Groupe cible

Développeurs de produits, R&D ...

Objectifs

- Connaître les bases théoriques et pratiques de la cuisson juste température et du sous vide
- Connaître les avantages et les limites d'utilisations
- Faciliter la création et le développement de produits alimentaires, plus innovants et possédants une meilleure qualité organoleptique

Contenu

- Introduction à l'Ingénierie Gastronomique
- Développement théorique sur la structure des aliments :
 - Viandes
 - Poissons
 - Légumes
- Développement pratique sur la cuisson juste température Cuisson sous vide
 - Avantages, limites ...
 - Cuisson close en gel
- Développement pratique sur la cuisson juste température
 - Cuisson juste température au bain d'huile ou de beurre
 - Avantages et limites des types de cuisson
 - Aspect microbiologique de la cuisson juste température
- Les techniques du sous vide
 - Imprégnation aromatique
 - Effets sur la texture

Durée 1 jour

INTER - organisées par nos partenaires

intervention de l'IFP	L'opérateur de formation facture directement les inscriptions à l'entreprise alimentaire qui peut récupérer une partie des coûts de formation via l'IFP: 120 EUR par jour par personne (avec un max de 360 EUR par jour). L'IFP ne paie en aucun cas plus que le montant de la facture hors TVA.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
renseignements	directement auprès du formateur: liste ci-dessous.

lieu	formateurs agréés	personne de contact
Voir site web formateur	Institut Meurice	Claire Lehoux - 02/526 73 41 clehoux@meurice.heldb.be http://www.heldb.be/he/meurice

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 70)
infos supplémentaires	Benoît Dutat - 0474 337 556 - benoit.dutat@ipv-ifp.be

Module texturant – NOUVEAU !

Groupe cible

Développeurs de produits, R&D ...

Objectifs

- Connaître les bases théoriques et pratiques de mise en œuvre des nouveaux texturants
- Connaître les avantages et les limites d'utilisations des texturants
- Faciliter la création et le développement de produits alimentaires, plus innovants et possédants une meilleure qualité organoleptique

Contenu

- Introduction à l'Ingénierie Gastronomique
- Présentation des différents types de texturants
 - Les épaississants
 - Les gélifiants
 - Les émulsifiants
 - ...
- Développement théorique et pratique de chaque type de texturants
 - Origine
 - Conditions d'utilisation
- Développement théorique et pratique de chaque type de texturants
 - Limites d'utilisations
 - Mise en œuvre
 - Description (sensorielle et physico-chimique) de la texture apportée par les texturants

Durée :½ jour

INTER - organisées par nos partenaires

intervention de l'IFP	L'opérateur de formation facture directement les inscriptions à l'entreprise alimentaire qui peut récupérer une partie des coûts de formation via l'IFP: 120 EUR par jour par personne (avec un max de 360 EUR par jour). L'IFP ne paie en aucun cas plus que le montant de la facture hors TVA.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
renseignements	directement auprès du formateur: liste ci-dessous.

lieu	formateurs agréés	personne de contact
Voir site web formateur	Institut Meurice	Claire Lehoux - 02/526 73 41 clehoux@meurice.heldb.be http://www.heldb.be/he/meurice

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 70)
infos supplémentaires	Benoît Dutat - 0474 337 556 - benoit.dutat@ipv-ifp.be

Formation théorique sur les principes de pasteurisation

Groupe-cible

Opérateur de production, contrôleur qualité, collaborateur en R&D

Objectif

Comprendre les principes de base de la pasteurisation et être capable de calculer les effets de la pasteurisation

Méthode

Exposé théorique

Contenu

- Rappel des dangers microbiologiques dans l'industrie alimentaire
- Calcul des valeurs de pasteurisation et de stérilisation
- Etude du débit
- Calcul des durées de chambrage
- Fonctionnement des différents types de pasteurisateur
- Réalisation du bilan thermique

Durée : 2 jours

INTER – organisées par nos partenaires

intervention de l'IFP	L'opérateur de formation facture directement les inscriptions à l'entreprise alimentaire. Celle-ci peut ensuite récupérer 100% du montant facturé HTVA via l'IFP. Sauf si elle compte au moins 100 salariés, ou bien si elle fait partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus. Dans ce dernier cas, l'IFP rembourse 50%.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
nombre de participants	max 3 participants par entreprise
inscriptions infos supplémentaires	directement auprès du formateur: liste ci-dessous.

lieu	formateurs agréés	personne de contact
Verviers	FORMALIM	Lorenzo Rigotti - 087/78 95 84 lorenzo.rigotti@forem.be www.formation-formalim.be

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 70)
infos supplémentaires	Benoît Dutat - 0474 337 556 - benoit.dutat@ipv-ifp.be

Principes de la pasteurisation

Groupe-cible

Assistant opérateur de production impliqués dans une production faisant appel au principe de pasteurisation des liquides.

Objectif

- Sensibiliser les participants à l'importance de la pasteurisation
- Apprendre aux participants l'utilisation adéquate d'un système de pasteurisation.
- Apprendre un CIP
- Traçabilité par graphique

Méthode

Exposé théorique et travail pratique sur un pasteurisateur pédagogique

Contenu

Jour 1

- Introduction
- Calcul de la valeur pasteurisatrice (selon niveau des candidats)
- Contrôle du débit, de la température de pasteurisation et de la durée de chambrage
- Découverte du fonctionnement d'un échangeur thermique

Jour 2

- Conduite d'un pasteurisateur, contrôle des résultats
- Pasteurisation en continu
- Echanges thermiques à contre-courant
- Préchauffage du produit entrant par le produit sortant dans la zone de récupération
- Chauffage jusqu'à la température de pasteurisation dans l'échangeur de pasteurisation
- Chambrage en tube calorifugé
- Refroidissement jusqu'à la température désirée dans l'échangeur de refroidissement

Durée : 2 jours

INTER – organisées par nos partenaires

intervention de l'IFP	L'opérateur de formation facture directement les inscriptions à l'entreprise alimentaire. Celle-ci peut ensuite récupérer 100% du montant facturé HTVA via l'IFP. Sauf si elle compte au moins 100 salariés, ou bien si elle fait partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus. Dans ce dernier cas, l'IFP rembourse 50%.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
nombre de participants	max 3 participants par entreprise
inscriptions infos supplémentaires	directement auprès du formateur: liste ci-dessous.

lieu	formateurs agréés	personne de contact
Verviers	FORMALIM	Lorenzo Rigotti - 087/78 95 84 lorenzo.rigotti@forem.be www.formation-formalim.be
Voir site web formateur	IFRIA	Eurgénie Chenu - 0033 3 20 99 46 02 e.duthilleul@9online.fr www.ifria.asso.fr

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 70)
infos supplémentaires	Benoît Dutat - 0474 337 556 - benoit.dutat@ipv-ifp.be

Principes de la fermentation

Groupe-cible

Personnel nouvellement engagé ayant des connaissances en biotechnologie et/ou exigeant une remise à niveau dans les sujets abordés.

Objectif

Au terme de la formation, le participant aura une connaissance de base des principes d'une fermentation

Méthode

Le groupe réalise la production d'une biomasse bactérienne dans un réacteur en mode discontinu alimenté. Les travaux pratiques sont ponctués d'exposés théoriques.

Equipement didactique :

- Fermenteur 10 litres : régulation de pH, O2 et alimentation substrat.
- Stérilisable à la vapeur
- Autoclave.

Contenu

Introduction et définition de la fermentation

TP :

- Préparations et stérilisation des milieux de culture
- Stérilisations du réacteur par injection de vapeur
- Stérilisations des pièces périphériques par autoclave ou circulation de solution bactéricide

Croissance bactérienne : élément de cinétique

- Les différents modes de fermentation : discontinu, discontinu alimenté, continu
- Physiologie bactérienne et biotechnologie

TP :

- Lancement de cultures de nuit à partir de colonies isolées
- Protocole de contrôle de stérilité

TP :

- Inoculation stérile
- Maîtrise des paramètres : température, pH, O2 et agitation
- Débit d'alimentation du substrat
- Application de la fermentation dans l'industrie biotechnologique
- Expression de protéines en micro-organismes recombinants
- Adaptation et amélioration des souches

Durée: 1 jour

INTER – organisées par nos partenaires

intervention de l'IFP	L'opérateur de formation facture directement les inscriptions à l'entreprise alimentaire. Celle-ci peut ensuite récupérer 100% du montant facturé HTVA via l'IFP. Sauf si elle compte au moins 100 salariés, ou bien si elle fait partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus. Dans ce dernier cas, l'IFP rembourse 50%.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
nombre de participants	max 3 participants par entreprise
inscriptions infos supplémentaires	directement auprès du formateur: liste ci-dessous.

lieu	formateurs agréés	personne de contact
Voir site web formateur	CEFOCHIM	Delphine Nessi - 064/31 07 00 d.nessi@cefochim.be www.cefochim.be
Voir site web formateur	IFRIA	Eurgénie Chenu - 0033 3 20 99 46 02 e.duthilleul@9online.fr www.ifria.asso.fr

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 70)
infos supplémentaires	Benoît Dutat - 0474 337 556 - benoit.dutat@ipv-ifp.be

Principes de la stérilisation à la chaleur humide

Groupe-cible

Techniciens et opérateurs de production et/ou de maintenance amenés à conduire ces équipements et à assurer la surveillance du bon déroulement des cycles de stérilisation

Objectif

Au terme de la formation, les participants auront les bases élémentaires nécessaires pour comprendre et interpréter les phénomènes qui se déroulent dans un procédé de stérilisation à la chaleur humide.

Contenu

Introduction a la sterilisation

- Définition de la stérilisation
- Définition des principaux termes associés à la " stérilisation "
- Différentes techniques de stérilisation

Stérilisation a la chaleur humide

- Principe de base,
- Influence de la température sur les micro-organismes,
- Pourquoi la chaleur humide ? pourquoi la vapeur?
- Conditions d'efficacité de la stérilisation à la vapeur
- Lois fondamentales
 - létalité
 - temps de réduction décimale
 - valeur d'inactivation thermique
- Pression absolue, pression relative
- Importance de la charge microbienne initiale
- Procédure de conditionnement avant stérilisation

- Cycles de stérilisation par chaleur humide
- Influence du matériel de conditionnement
- Analyse détaillée de deux cycles
 - Cycle avec déplacement de vapeur par gravité
 - Cycle avec étape initiale de mise sous vide

Autoclave

- Description d'un modèle standard.
- Qualification d'un autoclave et calibration des principaux équipements de mesure
- Développement d'un cycle de stérilisation
 - Méthode de surdestruction (overkill)
 - Méthode de Probabilité de survie
 - Validation d'un cycle (approche)
- Méthodes physiques et chimiques utilisées pour effectuer les contrôles de routine
- Analyse, interprétation et libération de diagrammes de stérilisation.

Module optionnel : validation d'un cycle de stérilisation

- Stratégies de stérilisation en fonction des charges à traiter
- Méthode de développement d'un cycle
- Préparation du protocole de validation
- Etudes de distribution de chaleur
- Etudes de distribution de températures dans les charges (Container mapping)
- Etudes de pénétration de chaleur dans la charge à traiter
- Etudes avec indicateurs microbiologiques (Microbiological challenge studies)

Durée : 16h

INTER – organisées par nos partenaires

intervention de l'IFP	L'opérateur de formation facture directement les inscriptions à l'entreprise alimentaire. Celle-ci peut ensuite récupérer 100% du montant facturé HTVA via l'IFP. Sauf si elle compte au moins 100 salariés, ou bien si elle fait partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus. Dans ce dernier cas, l'IFP rembourse 50%.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
nombre de participants	max 3 participants par entreprise
inscriptions infos supplémentaires	directement auprès du formateur: liste ci-dessous.

lieu	formateurs agréés	personne de contact
Voir site web formateur	CEFOCHIM	Delphine Nessi - 064/31 07 00 d.nessi@cefochim.be - www.cefochim.be

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 70)
infos supplémentaires	Benoît Dutat - 0474 337 556 - benoit.dutat@ipv-ifp.be

Principes de la distillation

Groupe-cible

Opérateurs de salle de contrôle confrontés à la supervision de colonnes à distiller.

Objectif

Au terme de la formation, le participant connaîtra les grands principes du processus de distillation

Méthode

Utilisation d'une colonne à distillation comme équipement pédagogique

Contenu

Etude hydrodynamique de la colonne avec de l'eau.

- Rectification d'un mélange binaire eau - éthanol.
- Etude de la colonne garnie en régime continu, facteur de garnissage, conditions d'engorgement.
- Détermination des paramètres opératoires en mode continu.
- Bilans.

Equilibre liquide - vapeur :

- Propriétés d'un corps pur
- Equation de Clapeyron
- Mélanges binaires
 - solutions idéales: définition de X_a/Y_a
 - volatilité relative
- diagramme d'équilibre liquide/vapeur

Distillation continue d'un mélange binaire:

- Définition du procédé de rectification : bilan massique et thermique
- Diagramme X/Y
 - définition du diagramme
 - nombre de plateaux théoriques
 - tronçon d'enrichissement et d'épuisement
 - influence de la température d'alimentation et de la hauteur d'alimentation
 - taux de reflux minimum
 - phénomène d'engorgement

Approche pratique sur notre pilote :

- Régulation automatique d'une colonne
 - contrôle de la chauffe par DP
 - contrôle du soutirage top par T° colonne
- Distillation eau/éthanol
 - mise en service de la colonne
 - contrôle du bilan massique
 - influence de la hauteur d'alimentation
 - influence de la température d'alimentation
 - influence de la composition d'alimentation
 - influence des paramètres de contrôle
- Comparaison de 3 types de garnissages
 - anneaux rachiques
 - plateaux
 - le système Sulzer

Durée : 16h

INTER – organisées par nos partenaires

intervention de l'IFP	120 EUR par jour par personne (avec un max de 360 EUR par jour). Voir informations générales
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
nombre de participants	max 3 participants par entreprise
inscriptions infos supplémentaires	directement auprès du formateur: liste ci-dessous.

lieu	formateurs agréés	personne de contact
Voir site web formateur	CEFOCHIM	Delphine Nessi - 064/31 07 00 d.nessi@cefochim.be www.cefochim.be

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 70)
infos supplémentaires	Benoît Dutat - 0474 337 556 - benoit.dutat@ipv-ifp.be

Principes de la chromatographie (en phase gazeuse)

Groupe-cible

Laborantins et techniciens amenés à réaliser des analyses avec un chromatographe (en phase gazeuse)

Objectif

Au terme de la formation, le participant comprendra le principe de la chromatographie en général et de la chromatographie en phase gazeuse (CG) en particulier. Il pourra réaliser quelques analyses en jouant sur les paramètres clés (débit, température, ...) et observer leurs conséquences.

Méthode

Exposé théoriques et travaux sur un chromatographe gazeux

Contenu

Jour 1

1. Introduction
 - Historique de la méthode
 - Ce que permet de faire la CG
2. Les différents modes de chromatographie en phase gazeuse
3. Principe de la méthode
 - Description du phénomène chromatographique
 - Description du rôle des différents constituants d'un système CG
4. Description détaillée des constituants
 - La régulation du débit
 - Le four

- Les systèmes d'injection
- Les colonnes, technologie des colonnes et types de phases utilisées
- Les détecteurs : FID, ECD, ...
- Acquisition du signal, lecture du chromatogramme et obtention des résultats de l'analyse

5. Analyse qualitative

- Expression de la rétention

6. Performances des colonnes

- Notions de Facteur de capacité, Sélectivité d'une colonne, Efficacité et Résolution d'une colonne, courbe de Van Deemter.

7. L'analyse quantitative

- Méthode manuelle de mesure de l'aire d'un pic, méthode utilisée par un software d'intégration pour mesurer l'aire d'un pic - les paramètres à ajuster
- Détermination du coefficient de proportionnalité
- Méthode absolue et ses restrictions
- Normalisation interne, normalisation interne corrigée
- La méthode des ajouts dosés
- La méthode de standardisation interne

Jour 2

8. Workshop

- Exercices didactiques sur l'identification et le dosage quantitatif.
- Choix des colonnes, optimisation du gradient, analyse des données et résolution de problèmes.

INTER – organisées par nos partenaires

intervention de l'IFP	120 EUR par jour par personne (avec un max de 360 EUR par jour). Voir informations générales
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
nombre de participants	max 3 participants par entreprise
inscriptions infos supplémentaires	directement auprès du formateur: liste ci-dessous.

lieu	formateurs agréés	personne de contact
Voir site web formateur	CEFOCHIM	Delphine Nessi - 064/31 07 00 d.nessi@cefochim.be www.cefochim.be

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 70)
infos supplémentaires	Benoît Dutat - 0474 337 556 - benoit.dutat@ipv-ifp.be

Principes de la lyophilisation

Groupe-cible

Opérateur de production ou de conditionnement et techniciens amenés à conduire et assurer la surveillance du bon déroulement des cycles de lyophilisation

Objectif

Au terme de la formation, le participant disposera des bases élémentaires nécessaires pour comprendre et interpréter les phénomènes qui se déroulent dans un procédé de lyophilisation.

Méthode

Travail avec un lyophilisateur

Contenu

- Définition de la lyophilisation.
- Avantages et inconvénients du procédé de lyophilisation
- Unités de pression
- Cycle de lyophilisation
- Phénomène de sublimation.
- Diagramme des phases
- Principales définitions (température eutectique, point triple, dessiccation primaire, dessiccation secondaire,...)
- Paramètres de lyophilisation
- Suivi d'un cycle de lyophilisation
- Importance de la congélation
- Constitution d'un lyophilisateur et rôle des composants majeurs.
- Chambre de dessiccation, étagères.
- Condenseur
- Pompe à vide
- Principaux problèmes techniques liés au lyophilisateur
- Test intégrité d'un lyophilisateur, taux de fuite
- Cycle de stérilisation - principe
- Cycle de nettoyage

Durée: 8h

INTER – organisées par nos partenaires

intervention de l'IFP	120 EUR par jour par personne (avec un max de 360 EUR par jour). Voir informations générales
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
nombre de participants	max 3 participants par entreprise
inscriptions infos supplémentaires	directement auprès du formateur: liste ci-dessous.

lieu	formateurs agréés	personne de contact
Voir site web formateur	CEFOCHIM	Delphine Nessi - 064/31 07 00 d.nessi@cefochim.be www.cefochim.be

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 70)
infos supplémentaires	Benoît Dutat - 0474 337 556 - benoit.dutat@ipv-ifp.be

Dynamique des fluides-liquides

Groupe-cible

Opérateurs confrontés à la manipulation de liquides, supervision de transferts,...

Objectif

- Etude des pertes de charge par les différents composants du circuit
- Comparaison des différentes mesures de débit
- Comparaison des valeurs expérimentales et théoriques pour les pertes de charge et les débits
- Le régime d'écoulement, nombre de Reynolds

Contenu

Hydrostatique

- Définition

Théorèmes d'hydrostatique

Hydrodynamique

- Le débit
- Théorème de Bernoulli
 - énergie de situation
 - énergie de pression
 - énergie cinétique
 - théorème de Bernoulli
- La viscosité
- Les pertes de charge
 - le nombre de Reynolds
 - les régimes d'écoulement
 - les pertes de charge et leurs causes
 - applications des pertes de charge : les mesures des débits

Approche pratique des pertes de charges sur notre pilote

- Mesure des pertes de charge dans les tuyauteries et accessoires
- Comparaison avec la théorie

Banc de Dynamique des Fluides (liquides)

Durée : 8h

INTER – organisées par nos partenaires

intervention de l'IFP	120 EUR par jour par personne (avec un max de 360 EUR par jour). Voir informations générales
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
nombre de participants	max 3 participants par entreprise
inscriptions infos supplémentaires	directement auprès du formateur: liste ci-dessous.

lieu	formateurs agréés	personne de contact
Voir site web formateur	CEFOCHIM	Delphine Nessi - 064/31 07 00 d.nessi@cefochim.be www.cefochim.be

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 70)
infos supplémentaires	Benoît Dutat - 0474 337 556 - benoit.dutat@ipv-ifp.be

Principes et conduite d'une unité d'atomisation

Groupe-cible

Assistant opérateur de production, opérateur de production amené à piloter une unité d'atomisation.

Objectif

- Comprendre les principes physiques mis en œuvre dans une unité d'atomisation
- Comprendre la technicité d'une unité d'atomisation
- Pouvoir piloter de manière autonome une unité d'atomisation en respectant des normes de qualité

Contenu

Installation et mise en route

- Description du fonctionnement
- Installation
- Utilisation

Nettoyage

- Tour
- Cyclone
- Flacon de récupération
- Cuve d'alimentation
- Buse de pulvérisation

Maintenance et sécurité

- Ergonomie du poste
- Maintenance et entretien
- Sécurité

Dossier théorique

Les applications de la nébulisation

- Industrie chimique
- Industrie alimentaire
- Industrie de transformation de produits biologiques
- Industrie pharmaceutique
- Terminologie
- But et intérêt de la nébulisation

Théorie du séchage par dispersion

- Le principe du séchage par pulvérisation
- Alimentation et pulvérisation de la matière à traiter
- Contact de la substance divisée et de l'air de séchage
- Séchage de la phase pulvérisée
- Séparation et récupération du nébulisat sec
- Installation des tours de nébulisation
- Considérations à propos du contrôle

Pulvérisation du liquide

- Information générale
- Energie totale d'un jet
- Propriété d'un jet atomisé
- Alimentation de la buse
- Formation du jet à cône creux
- Débit de la buse
- Densité
- Viscosité
- Tension superficielle
- Granulométrie
- Force d'impact
- Largeur de pulvérisation ou étendue de projection

INTER – organisées par nos partenaires

intervention de l'IFP	L'opérateur de formation facture directement les inscriptions à l'entreprise alimentaire. Celle-ci peut ensuite récupérer 100% du montant facturé HTVA via l'IFP. Sauf si elle compte au moins 100 salariés, ou bien si elle fait partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus. Dans ce dernier cas, l'IFP rembourse 50%.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
nombre de participants	max 3 participants par entreprise
inscriptions infos supplémentaires	directement auprès du formateur: liste ci-dessous.

lieu	formateurs agréés	personne de contact
Verviers	FORMALIM	Lorenzo Rigotti - 087/78 95 84 lorenzo.rigotti@forem.be www.formation-formalim.be

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 70)
infos supplémentaires	Benoît Dutat - 0474 337 556 - benoit.dutat@ipv-ifp.be

Découverte des principes d'un évaporateur-concentrateur

Groupe-cible

Assistant opérateur ou opérateur de production amené à travailler dans une entreprise utilisant le principe de la concentration des produits.

Objectif

- Comprendre les principes physiques utilisés lors de concentrations
- Comprendre le fonctionnement d'une unité de concentration

- Connaissance des équipements

- Schéma électrique
- Cuve double enveloppe
- Condenseur
- Moteur d'agitation
- Groupe de chauffe
- Pompe à vide
- Afficheur de température
- Contrôleur de débit
- Manomètre
- Soupape de sécurité
- Débitmètre

Contenu

- Concentration par évaporation
 - Définition
 - Caractéristiques des laits concentrés
 - Transferts thermiques
 - Généralités
 - Transfert de chaleur dans la cuve
 - Transfert de chaleur côté fluide colporteur
 - Extrapolation
 - Atelier : Fabrication de lait concentré

- Maintenance et sécurité

- Ergonomie du poste
- Maintenance et entretien
- Sécurité
- Procédure de nettoyage en place

Durée: 8 h

INTER – organisées par nos partenaires

intervention de l'IFP	L'opérateur de formation facture directement les inscriptions à l'entreprise alimentaire. Celle-ci peut ensuite récupérer 100% du montant facturé HTVA via l'IFP. Sauf si elle compte au moins 100 salariés, ou bien si elle fait partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus. Dans ce dernier cas, l'IFP rembourse 50%.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
nombre de participants	max 3 participants par entreprise
inscriptions infos supplémentaires	directement auprès du formateur: liste ci-dessous.

lieu	formateurs agréés	personne de contact
Verviers	FORMALIM	Lorenzo Rigotti - 087/78 95 84 lorenzo.rigotti@forem.be www.formation-formalim.be

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 70)
infos supplémentaires	Benoît Dutat - 0474 337 556 - benoit.dutat@ipv-ifp.be

Conduite autonome d'un évaporateur-concentrateur

Groupe-cible

Assistant opérateur ou opérateur de production amené à travailler dans une entreprise utilisant le principe de concentration des produits

Contenu

Manipulation et utilisation d'un évaporateur-concentrateur de manière autonome

Durée : 8h

Objectif

Pouvoir utiliser de manière autonome un évaporateur-concentrateur

INTER – organisées par nos partenaires

intervention de l'IFP	L'opérateur de formation facture directement les inscriptions à l'entreprise alimentaire. Celle-ci peut ensuite récupérer 100% du montant facturé HTVA via l'IFP. Sauf si elle compte au moins 100 salariés, ou bien si elle fait partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus. Dans ce dernier cas, l'IFP rembourse 50%.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
nombre de participants	max 3 participants par entreprise
inscriptions infos supplémentaires	directement auprès du formateur: liste ci-dessous.

lieu	formateurs agréés	personne de contact
Verviers	FORMALIM	Lorenzo Rigotti - 087/78 95 84 lorenzo.rigotti@forem.be www.formation-formalim.be

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 70)
infos supplémentaires	Benoît Dutat - 0474 337 556 - benoit.dutat@ipv-ifp.be

Principes et conduite d'une unité d'ultrafiltration

Groupe-cible

Opérateur de production amené à piloter une unité d'ultrafiltration

Objectif

- Comprendre les principes physiques de l'ultrafiltration
- Comprendre la technologie utilisée dans l'ultrafiltration
- Piloter de manière autonome une unité d'ultrafiltration tout en répondant à des normes de qualité

Contenu

- La filtration membranaire
 - La microfiltration
 - L'ultrafiltration
 - La nanofiltration
 - L'osmose inverse

- L'ultrafiltration
 - Dispositif et modes de fonctionnement
 - Caractérisation pratique du transfert de matière
 - Phénomènes de polarisation et de colmatage
 - Influence des conditions opératoires
 - Equations théoriques
- Atelier : Filtration de solutions diverses, chauffage, réglage de la pression dans le circuit, utilisation en microfiltration, nettoyage du module céramique Membralox,, connaissance des éléments, mesure de la perméabilité initiale de la membrane, influence des paramètres opératoires sur la densité de flux
- Maintenance et sécurité
 - Ergonomie du poste
 - Maintenance et entretien
 - Sécurité

Durée: 16h

INTER – organisées par nos partenaires

intervention de l'IFP	L'opérateur de formation facture directement les inscriptions à l'entreprise alimentaire. Celle-ci peut ensuite récupérer 100% du montant facturé HTVA via l'IFP. Sauf si elle compte au moins 100 salariés, ou bien si elle fait partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus. Dans ce dernier cas, l'IFP rembourse 50%.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
nombre de participants	max 3 participants par entreprise
inscriptions infos supplémentaires	directement auprès du formateur: liste ci-dessous.

lieu	formateurs agréés	personne de contact
Verviers	FORMALIM	Lorenzo Rigotti - 087/78 95 84 lorenzo.rigotti@forem.be www.formation-formalim.be

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 70)
infos supplémentaires	Benoît Dutat - 0474 337 556 - benoit.dutat@ipv-ifp.be

Principes et conduite d'une unité de microfiltration

Groupe-cible

Opérateur de production amené à piloter une unité de microfiltration

Objectif

- Comprendre les principes physiques de la microfiltration
- Comprendre la technologie utilisée dans la microfiltration
- Piloter de manière autonome une unité de microfiltration tout en répondant à des normes de qualité

Contenu

- La filtration membranaire
 - La microfiltration
 - L'ultrafiltration
 - La nanofiltration
 - L'osmose inverse
- La microfiltration
 - Composition du lactosérum
 - Composition de la fraction poétique
 - Comportement et dénaturation des protéines
- Atelier: filtration de solutions diverses, chauffage, réglage de la pression dans le circuit, utilisation en microfiltration, nettoyage du module céramique Membralox ..., connaissance des éléments, mesure de la perméabilité initiale de la membrane, influence des paramètres opératoires sur la densité de flux
- Maintenance et sécurité
 - Ergonomie du poste
 - Maintenance et entretien
 - Sécurité

Durée : 16h

INTER – organisées par nos partenaires

intervention de l'IFP	L'opérateur de formation facture directement les inscriptions à l'entreprise alimentaire. Celle-ci peut ensuite récupérer 100% du montant facturé HTVA via l'IFP. Sauf si elle compte au moins 100 salariés, ou bien si elle fait partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus. Dans ce dernier cas, l'IFP rembourse 50%.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
nombre de participants	max 3 participants par entreprise
inscriptions infos supplémentaires	directement auprès du formateur: liste ci-dessous.

lieu	formateurs agréés	personne de contact
Verviers	FORMALIM	Lorenzo Rigotti - 087/78 95 84 lorenzo.rigotti@forem.be www.formation-formalim.be

Analyse sensorielle: mise en place

Groupe-cible

- Responsables qualité
- Responsables Recherche et développement

Objectif

Au terme de la formation, le participant sera capable de mettre en place dans son entreprise des tests de dégustation validés de manière scientifique

Contenu

- Rappel de l'aspect organoleptique
- Nécessité de " normalisation des tests "
- Analyse discriminatoire
- Analyse descriptive
- Analyse sensorielle par test par triangulation
- Analyse sensorielle et essais de classements
- Epreuves hédoniques par paire
- Epreuve hédonique par évaluation du plaisir instantané
- Notions de statistiques appliquées : Ecart-type, moyenne, variance, degré de liberté, loi de Fisher, loi de Friedman, Probabilité

SUR MESURE

intervention de l'IFP	L'organisme de formation facture directement à l'entreprise qui peut récupérer une partie des coûts de formation via l'IFP: 360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 240 ou 120 EUR par jour). L'IFP ne paie en aucun cas plus que le montant de la facture hors TVA.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
renseignements	Cette formation est uniquement organisée sur mesure pour votre entreprise. Contactez Benoît Dutat, 0474 337 556, benoit.dutat@ipv-ifp.be pour plus d'informations.

Métrologie: initiation

Groupe-cible

Techniciens, ingénieurs, responsables qualité, métrologues

Objectif

Etre capable d'appréhender la fonction métrologie : enjeux, outils et référentiels normatifs.

Contenu

- Accueil et présentation
 - Rôle de la fonction métrologie en entreprise et au laboratoire de R&D
 - La "chaîne métrologique"
 - Les référentiels normatifs
 - Gestion de parc

- Méthodes et outils
 - Choisir un type de raccordement métrologique
 - ~ Vérification ou étalonnage ?
 - ~ Périodicité des raccordements
 - ~ Utilisation des certificats d'étalonnage et des constats de vérification
- Sensibilisation aux incertitudes de mesure
- Méthodes & outils
 - Bilan de la journée
 - Moyens pédagogiques
 - Exposés
 - Etudes de cas
 - Supports de cours remis aux stagiaires

Durée : 1 jour

INTER – organisées par nos partenaires

intervention de l'IFP	120 EUR par jour par personne (avec un max de 360 EUR par jour). Voir informations générales
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
nombre de participants	max 3 participants par entreprise
inscriptions infos supplémentaires	directement auprès du formateur: liste ci-dessous.

lieu	formateurs agréés	personne de contact
Voir site web formateur	Laboratoire Belge de Thermométrie	010/45 48 56 welcome@lbt-blb.be www.lbt-blb.be

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 70)
infos supplémentaires	Benoît Dutat - 0474 337 556 - benoit.dutat@ipv-ifp.be

Mesures de température

Groupe-cible

Techniciens, ingénieurs, responsables qualité, métrologues

Objectif

- Etre capable de mettre en œuvre des instruments de mesure de la température (choix de la technologie, méthode de mesure, préconisations d'emploi, etc.)
- Etre capable d'apprécier la qualité de mesures de température

Pré-requis

Connaissances de base en physique

Contenu

- Accueil et présentation
- Définition de la température et notion d'échelle des températures (EIT-90)
- Principes de mesure et mise en œuvre des capteurs
- Thermomètres à dilatation
- Thermomètres à résistance
- Couples thermoélectriques
- Pyromètres
- Métrologie
- Moyens d'étalonnage des thermomètres
- Performances métrologiques des thermomètres
- Bilan de la journée
- Moyens pédagogiques
- Exposés

Durée: 8h

INTER – organisées par nos partenaires

intervention de l'IFP	120 EUR par jour par personne (avec un max de 360 EUR par jour). Voir informations générales
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
nombre de participants	max 3 participants par entreprise
inscriptions infos supplémentaires	directement auprès du formateur: liste ci-dessous.

lieu	formateurs agréés	personne de contact
Voir site web formateur	Laboratoire Belge de Thermométrie	010/45 48 56 welcome@lbt-blb.be www.lbt-blb.be

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 70)
infos supplémentaires	Benoît Dutat - 0474 337 556 - benoit.dutat@ipv-ifp.be

Pesage et métrologie

Groupe-cible

Responsables et techniciens de laboratoire (QC et R&D), opérateurs et techniciens de production, responsable métrologie.

Objectif

Mettre en évidence les paramètres pouvant influencer la pesée et leur conséquence. Donner des pistes pour diminuer les influences de ces paramètres.

Contenu

- Introduction
 - Rappel des notions de Poids et de Masse
 - Différentes technologies de cellule de pesée
 - Applications

- Facteurs influençant la mesure
 - Installation de la balance : mise à niveau, charge de coin, ...
 - Accélération gravitationnelle
 - Conditions ambiantes (température, humidité, ...)
 - Charges électrostatiques
 - Echantillons magnétiques et magnétisables
 - Air buoyancy ou poussée aérostatique
- Calibrage et ajustage
- Choix d'une balance
- Notion de métrologie
 - Rapport de test
 - Certificat
 - Rapport BELAC
 - USP Min
 - Balance poinçonnée
- Système de classification des masses
- Conclusion

Durée: 4 heures

INTER – organisées par nos partenaires

intervention de l'IFP	120 EUR par jour par personne (avec un max de 360 EUR par jour). Voir informations générales
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
nombre de participants	max 3 participants par entreprise
inscriptions infos supplémentaires	directement auprès du formateur: liste ci-dessous.

lieu	formateurs agréés	personne de contact
Voir site web formateur	CEFOCHIM	Delphine Nessi - 064/31 07 00 d.nessi@cefochim.be www.cefochim.be

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 70)
infos supplémentaires	Benoît Dutat - 0474 337 556 - benoit.dutat@ipv-ifp.be

Utilisation de l'eau dans les procédés de fabrication

Groupe-cible

Opérateur de production

Objectif

Au terme de la formation, l'opérateur aura compris le fonctionnement des différents circuits d'eau ainsi que les risques encourus pour l'environnement et lui-même. Il connaîtra les mesures de protection à prendre.

Contenu

- Eau de process (circuit d'eau, caractéristiques eau, risques et mesures de protection)
- Eau de nettoyage (CIP/NEP)
- Eau de chaudière
- Production d'eau glacée
 - Bac d'eau glacée
 - Chiller
- Machinerie de cave d'affinage (régulation humidité)
- Saumures

Durée : 8 h

INTER – organisées par nos partenaires

intervention de l'IFP	L'opérateur de formation facture directement les inscriptions à l'entreprise alimentaire. Celle-ci peut ensuite récupérer 100% du montant facturé HTVA via l'IFP. Sauf si elle compte au moins 100 salariés, ou bien si elle fait partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus. Dans ce dernier cas, l'IFP rembourse 50%.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
nombre de participants	max 3 participants par entreprise
inscriptions infos supplémentaires	directement auprès du formateur: liste ci-dessous.

lieu	personne de contact
Verviers	Françoise Demblon - 087/78.93.50 francoise.demblon@forem.be www.leforem.be

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 70)
infos supplémentaires	Benoît Dutat - 0474 337 556 - benoit.dutat@ipv-ifp.be

Conduite d'une ligne de fabrication en industrie alimentaire

Groupe-cible

Assistant opérateur ou opérateur de production débutant.

Objectif

Au terme de la formation, les participants seront capables, de manière autonome, de préparer, réaliser et contrôler une production sur une ligne semi-automatisée.

Contenu

- Principes de base de la mise en route d'une ligne ou d'un équipement.
- Comprendre son outil de production
- Identifier et comprendre les exigences des normes dans la production (HACCP, qualité,...)
- Conduire un système de fabrication, surveiller le bon déroulement des opérations de fabrication,
- Comprendre et appliquer un ordre de fabrication.
- Vérifier et suivre les matières premières, traçabilité
- Appeler un programme, changer un format, mettre en sécurité l'installation
- Nettoyage d'une installation, maintenance de premier niveau, recherche de pannes

Durée : 24h

INTER – organisées par nos partenaires

intervention de l'IFP	L'opérateur de formation facture directement les inscriptions à l'entreprise alimentaire. Celle-ci peut ensuite récupérer 100% du montant facturé HTVA via l'IFP. Sauf si elle compte au moins 100 salariés, ou bien si elle fait partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus. Dans ce dernier cas, l'IFP rembourse 50%.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
nombre de participants	max 3 participants par entreprise
inscriptions infos supplémentaires	directement auprès du formateur: liste ci-dessous.

lieu	formateurs agréés	personne de contact
Verviers	FORMALIM	Lorenzo Rigotti - 087/78 95 84 lorenzo.rigotti@forem.be www.formation-formalim.be

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 70)
infos supplémentaires	Benoît Dutat - 0474 337 556 - benoit.dutat@ipv-ifp.be

Compléments modulaires pour opérateur de production dans l'industrie alimentaire

Groupe-cible

Opérateur de production

Objectif

En industrie alimentaire, l'opérateur de production occupe une place essentielle. Cet opérateur est souvent confronté à un environnement technique complexe. La présente offre visera à compléter les compétences techniques visant à la bonne conduite d'une ligne de production complexe.

Objectifs	Contenu	Durée
Module 1 : Le processus de fabrication		
Connaître et comprendre un processus de fabrication au sein d'une entreprise du secteur de l'industrie alimentaire	Comprendre les notions d'organigramme d'entreprise, taux de rendement global, coût d'une erreur de fabrication ... au travers du suivi et de l'étude d'une production. L'ensemble des activités seront réalisées sur l'ensemble des équipements alimentaires du Centre Formalim.	8h
Module 2 : Préparation du processus de fabrication		
Pouvoir préparer et conduire un processus de fabrication	Gérer les changements de formats d'une ligne de production, chronométrer le temps pour les changements de formats et y apporter des améliorations pour réduire celui-ci. Suivre le processus de fabrication, effectuer les ajustements nécessaires et relever les améliorations à y apporter. L'ensemble des activités seront réalisées sur l'ensemble des équipements alimentaires du Centre Formalim.	16h
Module 3 : Ensembles mécaniques		
Monter, démonter divers ensembles mécaniques.	Démonter des convoyeurs, changer les roulements sur machine de la mini-usine, changer les rouleaux sur convoyeur gravitaire ... L'ensemble des activités seront réalisées sur l'ensemble des équipements alimentaires du Centre Formalim.	8h
Module 4 : Transmission de mouvements		
Connaître, régler et entretenir les principaux systèmes de transmission	Les poulies, les courroies, les chaînes, les bandes transporteuses ...	16h
Module 5 : Vannes, joints et étanchéité		
Être capable d'entretenir les vannes et notions d'étanchéité	Démonter les vannes et joints, les entretenir, les remonter. Apprendre à connaître les contraintes liées au secteur, sensibiliser à la notion d'étanchéité. L'ensemble des activités seront réalisées sur l'ensemble des équipements alimentaires du Centre Formalim.	4h
Module 6 : Lubrification dans l'industrie alimentaire		
Développer ses compétences dans la lubrification des machines en milieu alimentaire.	Vérifier l'état des huiles dans les réducteurs, changer l'huile et rechercher l'huile adéquate ... L'ensemble des activités seront réalisées sur l'ensemble des équipements alimentaires du Centre Formalim.	4h
Module 7 : Les roulements		
Être capable de démonter, analyser et remonter un roulement en milieu alimentaire.	Démontage et remontages de différents roulements présents sur une ligne de production dans l'industrie alimentaire, études sur les forces exercées sur les roulements (radial, axial ...). L'ensemble des activités seront réalisées sur l'ensemble des équipements alimentaires du Centre Formalim.	8h
Module 8 : Les pompes		
Être capable de démonter et remonter une pompe.	Fonctionnement des différentes pompes (pompe centrifuge, pompe à anneau d'eau...), démontage et remontage de celles-ci, comparatif de 4 pompes lors du démontage. L'ensemble des activités seront réalisées sur l'ensemble des équipements alimentaires du Centre Formalim.	8h

Module 9 : Dessin technique		
Être apte à dessiner une pièce afin d'envoyer le dessin chez un usineur	Initiation au dessin technique, dessin de pièces et lecture de plan.	8h
Module 10 : Capteurs et détecteurs		
Comment changer un détecteur, un capteur dans l'industrie alimentaire.	Démontage d'un détecteur, capteur, critères de choix, remplacement de ceux-ci. L'ensemble des activités seront réalisées sur l'ensemble des équipements alimentaires du Centre Formalim.	4h
Module 11 : Initiation aux automatismes ?		
Permettre aux participants de comprendre les principes d'un automate et d'en étudier quelques applications dans l'industrie alimentaire.	Identification des capteurs, actionneurs, processus à contrôler et traitement des différents signaux. Ecriture d'un Grafcet, Etalonnage d'un capteur analogique, boucle de régulation, mesure des entrées et sorties du régulateur, définition des variables, variable d'écart, grandeur réglante ...	8h
Module 12 : Diagnostic de pannes.		
Être capable de détecter une panne, de l'analyser et de remettre en état la machine.	Création d'une panne sur une installation (mouleuse, ensacheuse, fermeuse, formeuse, ligne de production ...), analyse de la panne, consignation, remise en état, essais. Etude de grafcet. L'ensemble des activités seront réalisées sur l'ensemble des équipements alimentaires du Centre Formalim.	8h

INTER – organisées par nos partenaires

intervention de l'IFP	L'opérateur de formation facture directement les inscriptions à l'entreprise alimentaire. Celle-ci peut ensuite récupérer 100% du montant facturé HTVA via l'IFP. Sauf si elle compte au moins 100 salariés, ou bien si elle fait partie d'un groupe d'entreprises qui emploie ensemble 100 travailleurs ou plus. Dans ce dernier cas, l'IFP rembourse 50%.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 70)
nombre de participants	max 3 participants par entreprise
inscriptions infos supplémentaires	directement auprès du formateur: liste ci-dessous.

lieu	organismes agréés	personne de contact
Verviers	FORMALIM	Lorenzo Rigotti - 087/78 95 84 lorenzo.rigotti@forem.be www.formation-formalim.be

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 2)
infos supplémentaires	Pascal Cools - 0473 653 362 - cools.pascal@ipv-ifp.be

Conditionnement sous atmosphère modifiée

Groupe-cible

- Toute personne impliquée dans la maîtrise de la conservation des aliments sous atmosphère modifiée :
- Responsable qualité
- Responsable de production
- Responsable R&D
- Contrôle qualité

Objectif

Au terme de la formation, le participant disposera des savoirs et de la méthodologie pour mettre en place, maîtriser et contrôler le conditionnement des aliments sous atmosphère neutre.

Pré-requis

Notions de base en technologie des denrées alimentaires

Contenu

- Introduction
- Définitions
- Les gaz (effets et modes d'action)
- L'oxygène
- Le dioxyde de carbone
- L'azote
- Les autres gaz
- Les matériaux et équipements utilisés
- Les matériaux
- Les équipements
- Mise en œuvre
- Exemples d'application
- Maîtrise et contrôle
- Composition de l'atmosphère
- Etanchéité
- Démonstration pratique

INTER - organisées par l'IFP

prix	80 EUR par participant
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
participants	minimum 4 - maximum 8 (max. 3 par entreprise)
renseignements	www.ipv-ifp.be - Tél 02/52 88 950 - nomiki.macrillo@ipv-ifp.be

lieu	dates	durée	horaire	formateur	référence
GEMBLOUX Hôtel Les Trois Clés	à déterminer	4 h	demi-journée (sandwiches si avant-midi)	Université de Liège Faculté de Médecine Vétérinaire	IFP/121/42/2 103/24263/01

Conditionnement des aliments sous atmosphère modifiée : mise en place, maîtrise et contrôle

Groupe-cible

- Cette formation s'adresse aux responsables de production, responsables R & D, responsables qualité, contrôleurs qualité.
- Cette formation est accessible aux porteurs d'un diplôme de 2e cycle, ou d'un diplôme de 1er cycle avec une expérience d'au moins deux ans dans la chaîne alimentaire.
- L'organisateur se réserve le droit de refuser des étudiants dont la formation et/ou l'expérience se révélerai(en)t insuffisante(s) pour suivre les enseignements.

Objectif

- À l'issue de cet enseignement, l'apprenant devra être capable de proposer un contenant et un mélange gazeux adaptés au conditionnement sous atmosphère modifiée d'un aliment, en fonction de l'aptitude à la conservation de celui-ci.
- Il devra être capable de vérifier la composition de l'atmosphère dans l'espace de tête de l'emballage et son évolution.

Contenu

- Cours théorique (4h) :
 - Introduction, définitions
 - Facteurs intrinsèques et extrinsèques influençant la durée de vie des aliments
 - Les gaz autorisés et leurs effets sur les aliments : l'azote (N₂), l'oxygène (O₂), le dioxyde de carbone (CO₂), les autres gaz
 - Les matériaux de conditionnement utilisés et leurs propriétés
 - Les équipements de conditionnement utilisés et leur fonctionnement
 - Principes de la détermination de la composition de l'atmosphère
 - Exemples d'application
- Travaux pratiques en unité pilote (4 h)
 - Choix du mélange de gaz, du contenant et de la température de conservation en fonction de l'aliment
 - Démonstration de mise en œuvre avec deux équipements de conditionnement sous gaz (operculeuse / sous videuse avec réinjection de gaz) et un mélangeur de gaz (N₂/O₂/CO₂)
 - Contrôle de l'atmosphère avec un analyseur de gaz (échantillonnage, détermination de la proportion d'O₂ et de CO₂ dans l'espace de tête)

Durée : 1 jour

INTER - organisées par nos partenaires

intervention de l'IFP	120 EUR par jour par personne (avec un max de 360 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
participants	min. 4 personnes - max. 8 personnes
inscriptions infos supplémentaires	directement auprès du formateur: liste ci-dessous.

lieu	formateurs agréés	personne de contact
Université de Liège, Faculté de Médecine vétérinaire	Université de Liège / Département Sciences des Denrées alimentaires	Georges Daube – 04 366 40 40 dda@ulg.ac.be www.dda.ulg.ac.be

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 70)
infos supplémentaires	Benoît Dutat - 0474 337 556 - benoit.dutat@ipv-ifp.be

Conduite d'une ligne de conditionnement en industrie alimentaire

Groupe-cible

Assistant opérateur de production, opérateur de production, opérateur de conditionnement

Objectif

Au terme de la formation, les participants seront capables d'utiliser correctement et de manière autonome : un détecteur de métaux, des bandes transporteuses, une ensacheuse, une encartonneuse, une imprimante à jet d'encre, une banderoleuse.

Contenu

- Principes de base de la mise en route d'une ligne ou d'un équipement
- Identifier et comprendre les normes (HACCP, qualité)
- Conduite d'un système de conditionnement, surveiller le bon déroulement des opérations de conditionnement
- Vérifier et suivre les matières premières, traçabilité
- Appeler un programme, changer un format, mettre en sécurité l'installation
- Nettoyage, maintenance de premier niveau et recherche de pannes

Durée : 24h

INTER – organisées par nos partenaires

intervention de l'IFP	L'opérateur de formation facture directement les inscriptions à l'entreprise alimentaire. Celle-ci peut ensuite récupérer 100% du montant facturé HTVA via l'IFP. Sauf si elle compte au moins 100 salariés, ou bien si elle fait partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus. Dans ce dernier cas, l'IFP rembourse 50%.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
nombre de participants	max 3 participants par entreprise
inscriptions infos supplémentaires	directement auprès du formateur: liste ci-dessous.

lieu	formateurs agréés	personne de contact
Verviers	FORMALIM	Lorenzo Rigotti - 087/78 95 84 lorenzo.rigotti@forem.be www.formation-formalim.be

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 70)
infos supplémentaires	Benoît Dutat - 0474 337 556 - benoit.dutat@ipv-ifp.be

Le carton ondulé

Groupe-cible

Tout travailleur travaillant dans les départements production ou logistique ayant à utiliser du carton

Contenu

Jour 1

- Le papier, la matière première:
 - composition et production des papiers (nobles et recyclés)
 - caractéristiques
- Du papier au carton:
 - introduction à la fabrication du carton ondulé
 - l'onduleuse
 - différents types de carton ondulé (simple face, double face, double-double, triple, ...)
 - couvertures et cannelures: sortes, propriétés et emploi
 - comment distinguer les différentes qualités
- Du carton ondulé à l'emballage:
 - les rainages
 - les entailles
 - le joint de fabrication
- A chaque produit sa propre boîte:
 - les différents modèles FEFCO
 - l'usage des différents types de caisse en carton ondulé
 - les conteneurs et caisses-palettes
 - la standardisation
- La fermeture des caisses en carton ondulé:
 - types de fermeture
 - avantages et inconvénients des différents types

- La palettisation des boîtes en carton ondulé:
 - le groupage des boîtes sur une palette
 - avantages et inconvénients des différents types

Jour 2

- La spécification du carton ondulé :
 - données et éléments nécessaires lors du calcul d'une caisse
 - établissement d'un cahier des charges type
- Facteurs d'influence sur les caisses en carton ondulé :
 - l'influence du gerbage et du stockage
 - l'influence de la température et de l'humidité
- Traitement du carton ondulé contre les influences climatiques.
- Les techniques d'impression du carton ondulé :
 - pré-print & affichage
 - impression offset
 - flexographie
 - sérigraphie
- Nouveautés et économies en matière d'utilisation du carton ondulé
- Essais et mesures :
 - sur les matériaux (le papier, le carton ondulé)
 - sur les emballages en carton ondulé
 - aperçu des systèmes de contrôle de qualité pour carton ondulé : programme d'essais pour caisses en carton ondulé

Durée : 2 jours

INTER - organisées par nos partenaires

intervention de l'IFP	120 EUR par jour par personne (avec un max de 360 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
participants	min. 4 personnes - max. 8 personnes
inscriptions infos supplémentaires	directement auprès du formateur: liste ci-dessous.

lieu	formateurs agréés	personne de contact
Institut Belge de l'Emballage Z1 Researchpark 280 1731 Zellik	IBE-BVI	M. Calcoen – 02 464 02 10 m.calcoen@ibebvi.be www. ibebvi.be

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 70)
infos supplémentaires	Benoît Dutat - 0474 337 556 - benoit.dutat@ipv-ifp.be

Initiation dans les emballages en matière plastique

Groupe-cible

Tout travailleur travaillant ou intéressé par le domaine des emballages en matière plastique

Contenu

• Les matériaux

- monomères & polymères
- classification des matières plastiques
- propriétés de base
- structures & propriétés
- les différents plastiques utilisés en tant qu'emballage
- les plastiques biodégradables

• La transformation

- le choix d'un plastique
- les différentes techniques de transformation et leurs applications
- les techniques d'emballages (MAP, FFS)
- reconnaître un plastique rigide ou souple
- les applications: techniques, denrées alimentaires

• Les propriétés et la qualité

- les propriétés physiques et mécaniques
- les propriétés thermiques et optiques
- les propriétés de barrière : technique et essais
- tester les propriétés et valeurs indicatrices
- visite du laboratoire

Durée : 3 jours

INTER - organisées par nos partenaires

intervention de l'IFP	120 EUR par jour par personne (avec un max de 360 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
participants	min. 4 personnes - max. 8 personnes
inscriptions infos supplémentaires	directement auprès du formateur: liste ci-dessous.

lieu	dates	formateurs agréés	personne de contact
Institut Belge de l'Emballage Z1 Researchpark 280 1731 Zellik	16/02, 22/02 et 01/03/2012	IBE-BVI	M. Calcoen – 02 464 02 10 m.calcoen@ibebvi.be www. ibebvi.be

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 70)
infos supplémentaires	Benoît Dutat - 0474 337 556 - benoit.dutat@ipv-ifp.be

Mesure de PH et Oxygène Dissous

Groupe-cible

Opérateurs de production dans la chimie, biotechnologie ou pharmacie ; ingénieurs de process et ingénieurs de projet ; responsables pour calibration et QA ; opérateurs et ingénieurs de mesure et régulation et instrumentation; manager de process, validation et engineering.

Objectif

Apprendre la théorie des mesures de pH et de l'oxygène dissous pour comprendre les mesures in- et online ainsi que leurs erreurs, leurs dérives, leur instabilité, leur influence et leur calibration.

Contenu

- Théorie pH et pO₂
 - Théorie électrochimique
 - Cadre historique
- Mesure et Calibrations
 - Tampons et calibration
 - Influence de température pendant calibration et mesure
- Problèmes pratique et solutions
 - Effets de température
 - Problèmes des câbles et courants vagabonds
 - Solutions
- Introduction DO
 - Théorie électrochimique
 - Influence de pression
- Mesures pO₂ optique
 - Principe de mesure
 - Différences avec méthode traditionnelle

Durée: 8h

INTER – organisées par nos partenaires

intervention de l'IFP	120 EUR par jour par personne (avec un max de 360 EUR par jour). Voir informations générales
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
nombre de participants	max 3 participants par entreprise
inscriptions infos supplémentaires	directement auprès du formateur: liste ci-dessous.

lieu	formateurs agréés	personne de contact
Voir site web formateur	CEFOCHIM	Delphine Nessi - 064/31 07 00 d.nessi@cefochim.be www.cefochim.be

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 70)
infos supplémentaires	Benoît Dutat - 0474 337 556 - benoit.dutat@ipv-ifp.be

Etablir la durée de vie d'un produit

Groupe-cible

Toutes les personnes impliquées dans la détermination de la durée de vie d'un produit : responsables R&D, responsables Qualité, contrôle qualité, responsables de production, ...

Objectif

Au terme de la formation, le participant disposera des savoirs et de méthodologie pour établir de manière objective la date limite de consommation ou la date de durabilité minimale des denrées alimentaires fabriquées dans son entreprise.

Pré-requis

Bonne connaissance des microorganismes susceptibles d'être à l'origine d'une perte de qualité ou d'une intoxication (cfr module Notions de microbiologie).

Méthode

Explication théorique des concepts en jeu et description de méthodologies applicables avec l'appui de quelques exercices.

Contenu

Facteurs d'altération des denrées alimentaires

- Altérations microbiologiques
- Altérations chimiques
- Altérations enzymatiques

Exigences de détermination de la durée de vie des produits dans les référentiels courants (ISO9001, BRC, IFS, ISO 22000).

Rappel des méthodes de conservation des aliments

- Méthodes basées sur les traitements thermiques
- Méthodes basées sur l'activité de l'eau
- Méthodes basées sur le pH
- Méthodes basées sur les conservateurs
- Autres méthodes (irradiation, hautes pressions hydrostatiques, ...)

Méthode d'établissement de la durée de vie d'un produit

- Calcul d'une valeur pasteurisatrice
- Calcul d'une valeur stérilisatrice
- Evaluation microbiologique (test de DLC, challenge test, ...)
- Notions des méthodes d'évaluation organoleptique

INTER - organisées par l'IFP

prix	Gratuit pour l'entreprise qui compte moins de 100 travailleurs. Frais d'inscription de € 150 par jour et par participant d'une entreprise comptant au moins 100 salariés, ou bien faisant partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
participants	minimum 4 - maximum 8 (max. 3 par entreprise)
date d'inscription	2 semaines à l'avance
renseignements	www.ipv-ifp.be - Tél 02/52 88 950 - nomiki.macrillo@ipv-ifp.be

lieu	dates	durée	référence
GEMBLOUX Hôtel Les Trois Clés	à déterminer	8 h	IFP/121/41/0106/25803/01

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	400 EUR par jour. Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 6)
infos supplémentaires	Jean-Denis Hennebert - 0473 654 244 - hennebert.jean-denis@ipv-ifp.be

Fixation de la date limite de consommation des produits périssables

Groupe-cible

- Cette formation s'adresse aux ingénieurs, responsables production et/ou logistique, responsables qualité, inspecteurs, contrôleurs qualité et vétérinaires.
- Cette formation est accessible aux porteurs d'un diplôme de 2e cycle, ou d'un diplôme de 1er cycle avec une expérience d'au moins deux ans dans la chaîne alimentaire.
- L'organisateur se réserve le droit de refuser des étudiants dont la formation et/ou l'expérience se révélerai(en)t insuffisante(s) pour suivre les enseignements.

Objectif

- À l'issue de cet enseignement, l'apprenant devra connaître les principales caractéristiques microbiologiques attendues d'un produit périssable jusqu'à sa date limite de consommation et les moyens de modifier la vitesse de multiplication des micro-organismes dans les aliments.
- Il devra aussi être capable de proposer une stratégie pour fixer et valider la durée de vie microbiologique et l'appliquer sur un exemple pratique.

Contenu

- Cours théorique (6h) :
 - Facteurs intrinsèques et extrinsèques influençant la durée de vie microbiologique des aliments périssables.
 - Niveaux acceptables et caractéristiques de croissance des principales bactéries responsables de toxi-infections d'origine alimentaire dans les aliments.
 - Nature et niveaux attendus ou acceptables des principaux organismes responsables d'altérations ou utilisés pour transformer ou préserver les aliments.
 - Fixation et validation de la durée de vie microbiologique des aliments par les producteurs. Utilité des outils de microbiologie prévisionnelle.
- Travaux dirigés (2 h) consistant en un exercice de fixation d'une DLC d'un produit périssable sur base de sources documentaires et de résultats de laboratoire.

Durée

1 jour

INTER - organisées par nos partenaires

intervention de l'IFP	120 EUR par jour par personne (avec un max de 360 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
participants	max. 8 personnes
inscriptions infos supplémentaires	directement auprès du formateur: liste ci-dessous.

lieu	formateurs agréés	personne de contact
Université de Liège, Faculté de Médecine vétérinaire	Université de Liège / Département Sciences des Denrées alimentaires	Marie-Louise Scippo - 04 366 40 46 mlscippo@ulg.ac.be www.dda.ulg.ac.be

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 70)
infos supplémentaires	Benoît Dutat - 0474 337 556 - benoit.dutat@ipv-ifp.be

Interpréter les résultats d'analyses microbiologiques

Groupe-cible

Toutes les personnes appelées à interpréter des résultats d'analyses microbiologiques: responsables de production, responsable achats, responsable qualité, personnel de laboratoires, ...

Objectif

Au terme de la formation, le participant disposera des savoirs et de la méthodologie pour choisir les paramètres pertinents et déterminer pour s'assurer de la maîtrise de la qualité microbiologique et pour interpréter adéquatement des résultats d'analyses microbiologiques de denrées alimentaires.

Pré-requis

Bonne connaissance des micro-organismes susceptibles de contaminer les aliments et des principes de base en technologie des denrées alimentaires.

Méthode

Explication théorique des concepts en jeu et des bases légales et scientifiques applicables. Illustration à travers des exercices pratiques d'interprétation par petits groupes. Des corrections collégiales permettront de confronter les approches individuelles pour une meilleure intégration.

Contenu

Utilisation des critères microbiologiques en microbiologie des aliments

- Validation de la qualité des produits
- Validation de la sécurité des produits
- Composants et définition de la notion de critère microbiologique

Utilisation des critères et notion de carte de contrôle

- Types de critères à considérer
- Critères et limites d'action en microbiologie des aliments
- Critères légaux du règlement (CE) n°2073/2005
- Critères d'hygiène des procédés
- Critères de sécurité des aliments
- Critères additionnels - Limites d'action de l'AFSCA
- Critères internes aux entreprises

Exercices pratiques d'interprétation des résultats d'analyse microbiologique

- Des études de cas seront proposées aux participants qui par petits groupes de 2-3 personnes devront interpréter un ensemble de résultats d'analyses microbiologiques dans des contextes bien définis afin d'en tirer des conclusions.

INTER – organisées par nos partenaires

intervention de l'IFP	L'opérateur de formation facture directement les inscriptions à l'entreprise alimentaire. Celle-ci peut ensuite récupérer 100% du montant facturé HTVA via l'IFP. Sauf si elle compte au moins 100 salariés, ou bien si elle fait partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus. Dans ce dernier cas, l'IFP rembourse 50%.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 6)
nombre de participants	max. 3 participants par entreprise
infos supplémentaires	inscriptions directement auprès du formateur: liste ci-dessous.

lieu	formateurs agréés	personne de contact
voir website organisateur	Université de Liège - Faculté de Médecine Vétérinaire	Marie-Athenais De Schaetzen 04/366 40 43 - madeschaetzen@ulg.ac.be http://fcserv.fmv.ulg.ac.be/tdaoa/tdaoa_home_fr.htm

Nutrition et santé

Groupe-cible

Cette formation s'adresse aux ingénieurs, responsables production et/ou logistique, responsables qualité, inspecteurs, contrôleurs qualité et vétérinaires.

Cette formation est accessible aux porteurs d'un diplôme de 2^e cycle, ou d'un diplôme de 1^{er} cycle avec une expérience d'au moins deux ans dans la chaîne alimentaire (l'organisateur se réserve le droit de refuser des étudiants dont la formation et/ou l'expérience se révélerait insuffisante).

Objectif

Au terme de la formation, le participant

- Maîtrisera les notions de base nécessaires à la gestion de la qualité nutritionnelle des aliments
- Connaîtra les bases légales concernant les composants majeurs des denrées alimentaires d'origine animale, et leurs méthodes d'analyses
- Connaîtra les bases légales applicables à l'étiquetage nutritionnel (composition des aliments, allégations nutritionnelles et santé) et à la mise sur le marché de nouveaux aliments et de compléments alimentaires
- Sera sensibilisé à la relation entre consommation de denrées alimentaires d'origine animale et santé

Contenu

- Cours théoriques (20h):
 - Introduction
 - Principaux nutriments
 - Besoins nutritionnels
 - Composants majeurs des denrées alimentaires
 - Pathologies liées à l'alimentation
 - Alimentation excluant les denrées alimentaires d'origine animale
 - Aliments fonctionnels/Nouveaux aliments/Compléments alimentaires/Probiotiques
 - Supports utilisés en éducation pour la santé
 - ~ Etiquetage nutritionnel, allégations nutritionnelles et de santé
 - ~ Présentation de quelques outils utilisés en éducation à la santé
- Travaux pratiques en laboratoire (12h) : méthodes d'analyses des teneurs en eau, lipides, protéines, sel, etc.
- Travaux dirigés avec exercices à résoudre (8h)

Durée : 5 jours

INTER – organisées par nos partenaires

intervention de l'IFP	L'opérateur de formation facture directement les inscriptions à l'entreprise alimentaire. Celle-ci peut ensuite récupérer 100% du montant facturé HTVA via l'IFP. Sauf si elle compte au moins 100 salariés, ou bien si elle fait partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus. Dans ce dernier cas, l'IFP rembourse 50%.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
nombre de participants	max 3 participants par entreprise
inscriptions infos supplémentaires	directement auprès du formateur: liste ci-dessous.

lieu	formateurs agréés	personne de contact
Liège	Université de Liège - Faculté de Médecine Vétérinaire	Marie-Louise Scippo - 04/366 40 46 mlscippo@ulg.ac.be http://fcserv.fmv.ulg.ac.be/tdaoa/tdaoa_home_fr.htm

L'Industrie alimentaire partenaire responsable

Groupe-cible

Personne du service marketing, communication et innovation des industries alimentaires souhaitant mieux connaître les besoins des consommateurs
Apprendre à situer sa gamme par rapport aux recommandations et par rapport à la concurrence.

Objectif

Développer l'esprit critique en vue :

- développer des arguments pour la promotion des produits.
- améliorer l'étiquetage
- mettre sur le marché des aliments de qualités

Contenu

Module 1

L'ABC de l'alimentation équilibrée : 3h

- Les besoins et recommandations nutritionnels chez l'homme sain aux différentes périodes de la vie.
- Les aliments dans la pyramide alimentaire.
- L'équilibre alimentaire : chaque aliment a sa place
- Le comportement alimentaire

Exercice positionner vos produits sur la pyramide alimentaires et comment l'intégrer dans un modèle équilibré.

Module 2

Alimentation et Santé : 3h

- Le rôle de l'alimentation dans la promotion et la prévention de la santé.
- La sécurité dans l'assiette
- Besoins nutritionnels particuliers.

Exercice découvrir les arguments pour la promotion de mes produits, développer des allégations santé, les indications pour l'utilisation de ma gamme.

Module 3

Bien comprendre et interpréter l'étiquetage

- Recommandations et obligations.

Exercice: lecture d'étiquette approfondie

INTER - organisées par l'IFP

prix	Gratuit pour l'entreprise qui compte moins de 100 travailleurs. Frais d'inscription de € 150 par jour et par participant d'une entreprise comptant au moins 100 salariés, ou bien faisant partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
participants	minimum 4 - maximum 12 (max. 3 par entreprise)
renseignements	www.ipv-ifp.be - Tél 02/52 88 950 - nomiki.macrillo@ipv-ifp.be

lieu	dates	durée	horaire	formateur	référence
GEMBLOUX Hôtel Les Trois Clés	à déterminer	8 h	09h00-17h00, avec lunch	à déterminer	IFP/121/41/2105/24 283/01

Conserver les qualités organoleptiques et nutritionnelles des produits céréaliers

Groupe-cible

Personnes du service R&D, de la production, qualité, techniciens des industries de la boulangerie/vienniserie en relation avec des produits (pains, brioches, viennoiseries) à durée de conservation prolongée et souhaitant maîtriser leur qualité.

Objectif

- Expliquer les phénomènes physico-chimiques se déroulant dans les produits de panification et de viennoiseries durant leur fabrication et leur conservation afin d'améliorer leur qualité (moelleux...)
- Présenter les différents moyens de limiter ces dégradations par la formulation ou le conditionnement afin de préserver leurs qualités organoleptiques et augmenter leur durée de conservation.

Contenu

- Comprendre les différentes évolutions de la qualité des produits au cours de la conservation (4h)
 - Physico-chimiques : activité de l'eau, transition vitreuse, rétrogradation de l'amidon, transferts d'eau, oxydation...
 - Microbiologiques : sources de contaminations et points de contrôles, moyens de prévention, principaux contaminants...
 - L'évaluation sensorielle pour caractériser la qualité : présentation, applications, démarche, exemples concrets...

- Maîtriser les transferts dans les produits (2h)
 - Influence des transferts sur la conservation des produits de panification et viennoiseries,
 - Comment limiter ces transferts ? l'utilisation de films comestibles : définition et description, formulation, applications, exemples concrets.
- Formuler pour conserver (6h)
 - Les antirassissants (émulsifiants, hydro colloïdes, dérivés amylacés, enzymes) : description, mode d'obtention, mécanismes d'action, effets technologiques, domaines d'applications, dosage, déclaration...
 - Les matières grasses : rôle fonctionnel et protecteur, changements d'état, conséquences sur la qualité et la conservation de ces produits...
 - Les levains : procédés de fabrication, apports fonctionnels, organoleptiques et nutritionnels, impacts sur la conservation et le moelleux, applications...
 - Les conservateurs chimiques (acides et sels) : mécanismes d'action, effets contre les contaminations, produits concernés, utilisation, coûts...
- Connaître les procédés de conservation (2h)
 - Le conditionnement sous atmosphère modifiée : principe, les différents gaz autorisés, leur rôle, influence de la physico-chimie des aliments, les films d'emballage...

Durée : 16h

INTER – organisées par nos partenaires

intervention de l'IFP	120 EUR par jour par personne (avec un max de 360 EUR par jour). Voir informations générales
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
nombre de participants	max 3 participants par entreprise
inscriptions infos supplémentaires	directement auprès du formateur: liste ci-dessous.

lieu	formateurs agréés	personne de contact
Dijon (France)	Welience Agroalimentaire et Bio-industriel	Vincent Scourzic - 00 33 3 80 39 66 17 agroalimentaire@welience.com www.welience.com

Découverte du métier d'opérateur de production dans le secteur brassicole

Groupe-cible

Nouveau travailleur dans le secteur brassicole

Objectif

- Acquérir les notions théoriques de base relatives à l'élaboration de la bière
- Situer la place de l'opérateur dans le processus de production de la bière

Contenu

- Origines de la bière
- Les différents types de bières
- Les matières premières : eau de brassage, malt, grains crus, houblon, levure
- Les étapes d'élaboration de la bière : meunerie, brassage, traitement du moût, fermentation, garde, filtration.
- Exigences de la sécurité alimentaire lors de l'élaboration de la bière
- Aspects nutritionnels de la bière

Durée: 8h

INTER – organisées par nos partenaires

intervention de l'IFP	L'opérateur de formation facture directement les inscriptions à l'entreprise alimentaire. Celle-ci peut ensuite récupérer 100% du montant facturé HTVA via l'IFP. Sauf si elle compte au moins 100 salariés, ou bien si elle fait partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus. Dans ce dernier cas, l'IFP rembourse 50%.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
nombre de participants	max 3 participants par entreprise
inscriptions infos supplémentaires	directement auprès du formateur: liste ci-dessous.

lieu	formateurs agréés	personne de contact
Verviers	FORMALIM	Lorenzo Rigotti - 087/78 95 84 lorenzo.rigotti@forem.be www.formation-formalim.be
Voir site web formateur	IFRIA	Eurgénie Chenu - 0033 3 20 99 46 02 e.duthilleul@9online.fr www.ifria.asso.fr

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 70)
infos supplémentaires	Benoît Dutat - 0474 337 556 - benoit.dutat@ipv-ifp.be

Bière: conduite d'une micro-brasserie

Groupe-cible

- Opérateur de production en brasserie, rondier
- Opérateur en salle de contrôle pour brasserie

Objectif

- Acquérir la compréhension des aspects technologiques et biochimiques de la production (procédés et équipements)
- Stimuler le sens des responsabilités (respect des procédures)
- Sensibiliser aux questions de qualité et d'hygiène
- Participer à toutes les étapes de fabrication d'une bière de manière à obtenir une vision globale.
- Apprendre à piloter une micro-brasserie semi automatisée

Contenu

- Les étapes de transformation de la bière et équipements nécessaires
- Préparation d'un brassin : Choix des techniques, des paramètres et des recettes
- Présentation d'une brasserie : identification des organes : fonctions et maintenance
- Contrôles des étapes de transformation
- Facteurs influençant la qualité de la bière
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire lors de l'élaboration de la bière
- Paramétrage d'une micro-brasserie
- Métrologie spécifique : prise d'échantillons et mesures
- Nettoyage d'une micro-brasserie.

Durée: 16h

Méthode

Formation pratique axée autour d'une micro-brasserie

INTER – organisées par nos partenaires

intervention de l'IFP	L'opérateur de formation facture directement les inscriptions à l'entreprise alimentaire. Celle-ci peut ensuite récupérer 100% du montant facturé HTVA via l'IFP. Sauf si elle compte au moins 100 salariés, ou bien si elle fait partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus. Dans ce dernier cas, l'IFP rembourse 50%.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
nombre de participants	max 3 participants par entreprise
inscriptions infos supplémentaires	directement auprès du formateur: liste ci-dessous.

lieu	formateurs agréés	personne de contact
Verviers	FORMALIM	Lorenzo Rigotti - 087/78 95 84 lorenzo.rigotti@forem.be www.formation-formalim.be
Voir site web formateur	IFRIA	Eurgénie Chenu - 0033 3 20 99 46 02 e.duthilleul@9online.fr www.ifria.asso.fr

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 70)
infos supplémentaires	Benoît Dutat - 0474 337 556 - benoit.dutat@ipv-ifp.be

Analyse sensorielle pour « Panéliste brasseur »

Groupe-cible

Panélistes ou futurs panélistes

Objectif

Cette formation a pour objectif :

- De se familiariser avec les tests réalisés en analyse sensorielle
- De montrer l'importance du rôle du panéliste en brasserie

Contenu

- Introduction à l'analyse sensorielle (physiologie et tests)
- Les différents tests descriptifs et discriminatifs (l'environnement, le panel, les échantillons, les questionnaires)
- Entraînement aux tests sensoriels

Durée : 16 heures

Méthode

Approche combinant théorie et pratique en laboratoire

INTER - organisées par nos partenaires

prix	120 EUR par jour par personne (avec un max de 360 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
participants	max. 3 par entreprise
inscriptions infos supplémentaires	directement auprès du formateur: liste ci-dessous.

lieu	formateurs agréés	personne de contact
Voir site web formateur	Institut Meurice	Madame Claire Lehoux - 02 526 73 41 lehoux@meurice.heldb.be

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 70)
infos supplémentaires	Benoît Dutat - 0474 337 556 - benoit.dutat@ipv-ifp.be

Méthodologie sensorielle pour « Panel Leader Brasseur »

Groupe-cible

Futur panel leader (responsable des analyses sensorielles et des panélistes)

Objectif

Cette formation a pour objectif :

- De se familiariser avec les pratiques de l'analyse sensorielle
- De fournir les outils nécessaires à l'application en entreprise de l'analyse sensorielle

Méthode

Approche combinant théorie et pratique en laboratoire

Contenu

- Introduction à l'analyse sensorielle (physiologie, apport de l'analyse sensorielle, méthodologie ...)
- Méthodologie utilisées en brasserie et pour quelle problématique (tests, environnement, échantillons, questionnaires, panel interne/externe)
- Application des méthodes sensorielles et analyses statistiques des résultats (entraînement à la réalisation de différents tests, dégustation en conditions standardisées, reconnaissance des différents défauts de la bière ...)

Durée : 24 heures

INTER - organisées par nos partenaires

prix	120 EUR par jour par personne (avec un max de 360 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
participants	max. 3 par entreprise
inscriptions infos supplémentaires	directement auprès du formateur: liste ci-dessous.

lieu	formateurs agréés	personne de contact
Voir site web formateur	Institut Meurice	Madame Claire Lehoux - 02 526 73 41 lehoux@meurice.heldb.be

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 70)
infos supplémentaires	Benoît Dutat - 0474 337 556 - benoit.dutat@ipv-ifp.be

Techniques de microbiologie en brasserie (base)

Groupe-cible

Opérateurs techniques en brasserie (laboratoire ou production), brasseurs artisanaux souhaitant acquérir les bases adaptées en microbiologie

Méthode

Approche combinant théorie et pratique en laboratoire

Objectif

Cette formation a pour objectif :

- De connaître les bases théoriques de la microbiologie de la bière
- D'apprendre à gérer sa levure en pratique (analyse des propres souches des participants s'ils le souhaitent)
- D'apprendre les bonnes pratiques de manipulations en conditions stériles

Contenu

- Initiation à la microbiologie
Evaluation qualitative d'une levure
Techniques de stérilisation
Gestion de la levure
Principaux contaminants de la bière
- Travaux pratiques
Réveil d'une souche
Ensemencement de boîtes
Préparation de glycérol, stabs et lyophilisats
Observation au microscope

Durée : 8 heures

INTER - organisées par nos partenaires

prix	120 EUR par jour par personne (avec un max de 360 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
participants	max. 3 par entreprise
inscriptions infos supplémentaires	directement auprès du formateur: liste ci-dessous.

lieu	formateurs agréés	personne de contact
Voir site web formateur	Institut Meurice	Madame Anne Pietercelie - 02 526 73 52 a.pietercelie@meurice.heldb.be

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 70)
infos supplémentaires	Benoît Dutat - 0474 337 556 - benoit.dutat@ipv-ifp.be

Analyses de routine en brasserie

Groupe-cible

Opérateur et responsable technique de brasserie (laboratoire ou production), les brasseurs artisanaux souhaitant approfondir leurs bases en contrôle qualité.

Objectif

Cette formation a pour objectif :

- D'analyser pratiquement la bière (les participants peuvent apporter leurs propres bières)
- de se familiariser avec les analyses de routine afin de pouvoir appréhender et discuter un bulletin d'analyse fourni par un laboratoire.

Méthode

Approche combinant théorie et pratique en laboratoire

Contenu

- Introduction théorique à l'analyse de la bière
- Analyse de la bière (alcool, extraits, dosage du CO₂, polyphénols, amertume, couleur ...)

Durée : 16 heures

INTER - organisées par nos partenaires

prix	120 EUR par jour par personne (avec un max de 360 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
participants	max. 3 par entreprise
inscriptions infos supplémentaires	directement auprès du formateur: liste ci-dessous.

lieu	formateurs agréés	personne de contact
Voir site web formateur	Institut Meurice	Madame Anne Pietercelie - 02 526 73 52 a.pietercelie@meurice.heldb.be

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 70)
infos supplémentaires	Benoît Dutat - 0474 337 556 - benoit.dutat@ipv-ifp.be

Analyse des matières premières en brasserie

Groupe-cible

Opérateur et responsable technique en brasserie (laboratoire ou production). Brasseurs artisanaux souhaitant approfondir leurs bases en contrôle qualité en brasserie.

Objectif

Cette formation a pour objectif :

- D'analyser pratiquement les matières premières en brasserie (les participants peuvent apporter leurs propres matières premières)
- De se familiariser avec les analyses de routine afin de pouvoir appréhender et discuter un bulletin d'analyse donné par un fournisseur
- D'évaluer un malt afin de négocier un cahier de charge avec une malterie

Contenu

- Analyse du malt (introduction et analyse)
Humidité
Extrait et rendement
Longueur de plumule
Vitrosité
pouvoir diastatique
- Analyse du houblon (introduction et analyse)
Humidité
Extraction de résines
Dosage direct des humulones
Dosage indirect des humulones
- Analyse de l'orge (introduction et analyse)
Humidité
Energie et pouvoir germinatif
Extrait et rendement
Vitalité

Durée : 24 heures

Méthode

Approche combinant théorie et pratique en laboratoire

INTER - organisées par nos partenaires

prix	120 EUR par jour par personne (avec un max de 360 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
participants	max. 3 par entreprise
inscriptions infos supplémentaires	directement auprès du formateur: liste ci-dessous.

lieu	formateurs agréés	personne de contact
Voir site web formateur	Institut Meurice	Madame Anne Pietercelie - 02 526 73 52 a.pietercelie@meurice.heldb.be

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 70)
infos supplémentaires	Benoît Dutat - 0474 337 556 - benoit.dutat@ipv-ifp.be

Techniques de microbiologie en brasserie (avancé)

Groupe-cible

Responsables techniques en brasserie (laboratoire ou production). Brasseurs artisanaux souhaitant approfondir leurs bases en microbiologie de la bière.

Objectif

Cette formation a pour objectif :

- D'approfondir les notions théoriques de la microbiologie de la bière
- D'apprendre à gérer sa levure en pratique (les participants peuvent apporter leurs propres souches à observer et/ou leurs propres bières à analyser)
- D'apprendre les bonnes pratiques de manipulations en conditions stériles

Méthode

Approche combinant théorie et pratique en laboratoire

Contenu

- Perfectionnement à la microbiologie
La biochimie de la levure de brasserie
La propagation
La levure en action
La fermentation et la maturation
- Travaux pratiques
Réveil d'une souche
Ensemencement de boîtes avec milieux sélectifs
Observation au microscope
- Perfectionnement à la microbiologie
Les principaux contaminants de la bière
Le nettoyage et la désinfection en brasserie
- Travaux pratiques
Suivi de croissance en milieu liquide
Observation des boîtes ensemencées précédemment
Comptage
Viabilité et vitalité
Préparation de glycérol, stabs et lyophilisats

Durée : 16 heures

INTER - organisées par nos partenaires

prix	120 EUR par jour par personne (avec un max de 360 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
participants	max. 3 par entreprise
inscriptions infos supplémentaires	directement auprès du formateur: liste ci-dessous.

lieu	formateurs agréés	personne de contact
Voir site web formateur	Institut Meurice	Madame Anne Pietercelie - 02 526 73 52 a.pietercelie@meurice.heldb.be

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 70)
infos supplémentaires	Benoît Dutat - 0474 337 556 - benoit.dutat@ipv-ifp.be

Formation en micro brasserie

Groupe-cible

Microbrasseurs ou tous travailleurs débutant dans le secteur brassicole

Objectif

Cette formation a pour objectif :

- D'apprendre à utiliser une microbrasserie
- De conscientiser les travailleurs à la gestion de la qualité d'un produit tout au long du processus de fabrication
- De comprendre les bases théoriques lors de la production d'une bière

Méthode

La formation comprend les cours théoriques et pratiques sur microbrasserie (le brassin pilote sur la microbrasserie a lieu à Beloeil)

Contenu

Jour 1

- Introduction générale (historique, législation)
Description des matières premières
Malt d'Orge/craïns crus (quelques recettes)
Eau
Houblon
La levure et comment la gérer
- Aspects pratiques de la microbrasserie :
Brassage
Fermentation
Filtration
Soutirage
Nettoyage

Jour 2

- Brassin pilote sur la microbrasserie de la Malterie du Château (Beloeil)

Durée : 2 jours

INTER - organisées par nos partenaires

prix	120 EUR par jour par personne (avec un max de 360 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
participants	max. 3 par entreprise
inscriptions infos supplémentaires	directement auprès du formateur: liste ci-dessous.

lieu	formateurs agréés	personne de contact
Institut Meurice + Malterie du Château (Beloeil)	Institut Meurice	Madame Anne Pietercelie - 02 526 73 52 a.pietercelie@meurice.heldb.be

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 70)
infos supplémentaires	Benoît Dutat - 0474 337 556 - benoit.dutat@ipv-ifp.be

Formation continuée en brasserie-fermentation

Groupe-cible

Cadres et opérateurs techniques en brasserie et brasseurs artisanaux souhaitant un perfectionnement théorique

Objectif

Cette formation a pour objectif :

- De revoir et d'approfondir les notions théoriques générales en sciences brassicoles
- D'analyser pratiquement le produit fini en terme qualitatif et quantitatif (les participants peuvent apporter leurs propres produits finis)
- D'évaluer un malt afin de négocier un cahier de charge avec une malterie
- De mettre à jour ses connaissances afin d'améliorer sa pratique quotidienne

Contenu

- Introduction générale et description des matières premières
- Matières amylacées, malts spéciaux. Principes et technologie du maltage
- Aspects théoriques de la brasserie (brassage, levure en fermentation, conduite de la fermentation, maturation, garde et filtration)
- Aspects technologies de la brasserie (brassage, fermentation, filtration, soutirage et nettoyage)
- Introduction aux travaux pratiques et analyse du malt au laboratoire
- Analyse de la bière au laboratoire
- Contrôle qualité et hygiène
- Analyse sensorielle de la bière (théorie et pratique)

Durée : 36 heures

Méthode

Approche combinant théorie et pratique en laboratoire

INTER - organisées par nos partenaires

prix	120 EUR par jour par personne (avec un max de 360 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
participants	max. 3 par entreprise
inscriptions infos supplémentaires	directement auprès du formateur: liste ci-dessous.

lieu	formateurs agréés	personne de contact
Voir site web formateur	Institut Meurice	Madame Anne Pietercelie - 02 526 73 52 a.pietercelie@meurice.heldb.be

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 70)
infos supplémentaires	Benoît Dutat - 0474 337 556 - benoit.dutat@ipv-ifp.be

Pasteurisation de la bière – NOUVEAU !

Groupe cible

Opérateurs techniques de brasserie, brasseurs artisanaux ...

Contenu

- Implantation générale d'une bouteille
- Théorie de la pasteurisation avec calcul des UP
- Relation température pression saturation
- Pasteurisation flash à débit constant et variable
- Pasteurisation tunnel (bouteille)
- Comparaison des deux systèmes

Durée : ½ jour

INTER - organisées par nos partenaires

intervention de l'IFP	L'opérateur de formation facture directement les inscriptions à l'entreprise alimentaire qui peut récupérer une partie des coûts de formation via l'IFP: 120 EUR par jour par personne (avec un max de 360 EUR par jour). L'IFP ne paie en aucun cas plus que le montant de la facture hors TVA.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
renseignements	directement auprès du formateur: liste ci-dessous.

lieu	formateurs agréés	personne de contact
voir site web formateur	Institut Meurice	Anne Pietercelie - 02 526 73 41 a.pietercelie@meurice.heldb.be http://www.heldb.be/he/meurice

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 70)
infos supplémentaires	Benoît Dutat - 0474 337 556 - benoit.dutat@ipv-ifp.be

Laveuse bouteille et fût – NOUVEAU !

Groupe cible

Opérateurs techniques de brasserie, brasseurs artisanaux ...

Contenu

- Implantation générale d'une bouteille
- Théorie de nettoyage
- Relation température pression concentration détergent
- Différentes laveuses bouteilles et fût
- Stérilisation laveuse bouteille

Durée : ½ jour

INTER - organisées par nos partenaires

intervention de l'IFP	L'opérateur de formation facture directement les inscriptions à l'entreprise alimentaire qui peut récupérer une partie des coûts de formation via l'IFP: 120 EUR par jour par personne (avec un max de 360 EUR par jour). L'IFP ne paie en aucun cas plus que le montant de la facture hors TVA.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
renseignements	directement auprès du formateur: liste ci-dessous.

lieu	formateurs agréés	personne de contact
voir site web formateur	Institut Meurice	Anne Pietercelie - 02 526 73 41 a.pietercelie@meurice.heldb.be http://www.heldb.be/he/meurice

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 70)
infos supplémentaires	Benoît Dutat - 0474 337 556 - benoit.dutat@ipv-ifp.be

Soutirage de la bière en bouteille et fût – NOUVEAU !

Groupe cible

Opérateurs techniques de brasserie, brasseurs artisanaux ...

Contenu

- Implantation générale d'une bouteillerie
- Théorie du soutirage
- Technique de la refermentation en bouteille et en fût
- Relation température pression saturation
- Différentes techniques de soutirage bouteille
- Technique de soutirage fût

Durée : ½ jour

INTER - organisées par nos partenaires

intervention de l'IFP	L'opérateur de formation facture directement les inscriptions à l'entreprise alimentaire qui peut récupérer une partie des coûts de formation via l'IFP: 120 EUR par jour par personne (avec un max de 360 EUR par jour). L'IFP ne paie en aucun cas plus que le montant de la facture hors TVA.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
renseignements	directement auprès du formateur: liste ci-dessous.

lieu	formateurs agréés	personne de contact
voir site web formateur	Institut Meurice	Anne Pietercelie - 02 526 73 41 a.pietercelie@meurice.heldb.be http://www.heldb.be/he/meurice

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 70)
infos supplémentaires	Benoît Dutat - 0474 337 556 - benoit.dutat@ipv-ifp.be

Le chocolat: les bases

Groupe-cible

Travailleur débutant du secteur chocolatier ou confronté (sans expérience préalable) à des produits chocolatés dans son processus de production

Objectif

Acquérir les notions théoriques de base permettant le travail du chocolat

Méthode

Formation théorique illustrée par le travail sur une tempéreuse et sur une unité de moulage

Contenu

- Du cacaoyer au chocolat
 - Histoire, culture et fabrication du chocolat
- Le tempérage ou pré-cristallisation
 - Pourquoi et comment tempérer
- Les courbes de tempérage
 - Réalisation de courbes de tempérage et interprétation
- Caractéristiques rhéologiques du chocolat

Durée : 8h

INTER – organisées par nos partenaires

intervention de l'IFP	L'opérateur de formation facture directement les inscriptions à l'entreprise alimentaire. Celle-ci peut ensuite récupérer 100% du montant facturé HTVA via l'IFP. Sauf si elle compte au moins 100 salariés, ou bien si elle fait partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus. Dans ce dernier cas, l'IFP rembourse 50%.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
nombre de participants	max 3 participants par entreprise
inscriptions infos supplémentaires	directement auprès du formateur: liste ci-dessous.

lieu	formateurs agréés	personne de contact
Verviers	FORMALIM	Lorenzo Rigotti - 087/78 95 84 lorenzo.rigotti@forem.be www.formation-formalim.be

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 70)
infos supplémentaires	Benoît Dutat - 0474 337 556 - benoit.dutat@ipv-ifp.be

Biscuiterie: Bases pour opérateur de production

Groupe-cible

Opérateur de production débutant ou confirmé travaillant dans le secteur de la production de biscuits

Objectif

- Comprendre les étapes du processus de fabrication d'un biscuit
- Situer la place de l'opérateur dans le processus de production

Méthode

Dans un atelier pédagogique, un artisan boulanger-pâtissier explique et montre aux opérateurs toutes les étapes de la réalisation de différents biscuits. Le formateur explique tous les paramètres importants à chaque étape

Contenu

Historique, fabrication, emmouillage, cuisson, finition, conditionnement et conservation des produits suivants

- Le savoie
- Le biscuit cuillère
- La pâte sablée et pâte sucrée
- Les javanais
- Le biscuit joconde
- La pâte à décor
- Le succès ou biscuit vanille
- La génoise au beurre
- Les cakes
- Le biscuit quatre-quarts
- La pâte à spéculation et spéculoos
- Les petits fours secs
- Les petits fours secs
- Les petits fours amandes
- Les lettres farcies
- Les macarons
- Le biscuit misérable

Durée: 8h

INTER – organisées par nos partenaires

intervention de l'IFP	L'opérateur de formation facture directement les inscriptions à l'entreprise alimentaire. Celle-ci peut ensuite récupérer 100% du montant facturé HTVA via l'IFP. Sauf si elle compte au moins 100 salariés, ou bien si elle fait partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus. Dans ce dernier cas, l'IFP rembourse 50%.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
nombre de participants	max 3 participants par entreprise
inscriptions infos supplémentaires	directement auprès du formateur: liste ci-dessous.

lieu	formateurs agréés	personne de contact
Epicuris Villers-Le-Bouillet	EPICURIS	Noémie Henry - 085/27.88.61 noemie.henry@formation-epicuris.be www.formation-epicuris.be

La confiserie: Bases pour opérateur de production

Groupe-cible

Opérateur de production débutant ou confirmé travaillant dans le secteur de la confiserie

Objectif

- Comprendre les étapes du processus de fabrication des confiseries
- Situer la place de l'opérateur dans le processus de production

Méthode

Dans un atelier pédagogique, un artisan boulanger-pâtissier explique et montre aux opérateurs toutes les étapes de la réalisation de différentes confiseries. Le formateur explique tous les paramètres importants à chaque étape

Contenu

Historique, fabrication, emmoulage, cuisson, finition, conditionnement et conservation des produits suivants ;

- Préparation du chocolat
- Le massepain
- La nougatine
- Les pâtes pralinées
- Le pastillage

Durée: 8h

INTER – organisées par nos partenaires

intervention de l'IFP	L'opérateur de formation facture directement les inscriptions à l'entreprise alimentaire. Celle-ci peut ensuite récupérer 100% du montant facturé HTVA via l'IFP. Sauf si elle compte au moins 100 salariés, ou bien si elle fait partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus. Dans ce dernier cas, l'IFP rembourse 50%.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
nombre de participants	max 3 participants par entreprise
inscriptions infos supplémentaires	directement auprès du formateur: liste ci-dessous.

lieu	formateurs agréés	personne de contact
Epicuris Villers-Le-Bouillet	EPICURIS	Noémie Henry - 085/27.88.61 noemie.henry@formation-epicuris.be www.formation-epicuris.be

Conduite d'une ligne de raffinage pour le chocolat

NOUVEAU !

Groupe cible

Tout travailleur intéressé par la conduite d'une ligne de raffinage dans l'industrie du chocolat

Objectif

Comprendre comment conduire une ligne de raffinage du chocolat de manière obtenir un produit conforme à un cahier des charges : finesse, rhéologie, goût ...

Contenu

- Présentation d'une ligne de chocolat
- Le couple pré broyeur-broyeuse
- Pré broyeur et broyeur : entretien et réglages
- Composition du chocolat
- Notion de plasticité, d'enrobage, de fractionnement du sucre
- Le bombé
- La température
- La friction
- Les cylindres
- Mesure de la finesse
- ...

Durée : à déterminer

SUR MESURE

intervention de l'IFP	L'organisme de formation facture directement à l'entreprise qui peut récupérer une partie des coûts de formation via l'IFP: 360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 240 ou 120 EUR par jour). L'IFP ne paie en aucun cas plus que le montant de la facture hors TVA.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
renseignements	Cette formation est uniquement organisée sur mesure pour votre entreprise. Contactez Benoît Dutat, 0474 337 556, benoit.dutat@ipv-ifp.be pour plus d'informations.

Cours de base sur le lait

NOUVEAU !

Groupe-cible

Tout travailleur du secteur laitier

Objectif

Acquérir les notions théoriques de base relatives au lait et ses produits dérivés

Contenu

- Le lait
 - Propriétés globales : composition, variabilité, acidité ...
 - Composants principaux : eau, lactose, protéines ...
 - Composants mineurs : vitamines, enzymes, microorganismes ...
- Les transformations possibles du lait
 - La crème
 - Le beurre
 - La poudre de lait
 - Le babeurre
 - La MGLA
 - ...
- Lait UHT

Durée : ½ jour

SUR MESURE

intervention de l'IFP	L'organisme de formation facture directement à l'entreprise qui peut récupérer une partie des coûts de formation via l'IFP: 360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 240 ou 120 EUR par jour). L'IFP ne paie en aucun cas plus que le montant de la facture hors TVA.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
renseignements	Cette formation est uniquement organisée sur mesure pour votre entreprise. Contactez Benoît Dutat, 0474 337 556, benoit.dutat@ipv-ifp.be pour plus d'informations.

Le lait et les produits dérivés: Bases pour opérateur de production

Groupe-cible

Opérateur de production d'une entreprise laitière ou de produits dérivés.

Objectif

Connaître le lait, sa composition, ses transformations afin de former des opérateurs " responsables "

Contenu

- Composition du lait
- Les différents types de laits, normes, analyses du lait
- Aspects nutritionnels du lait
- Lait et sécurité alimentaire
- Etapes de la transformation du lait en vue de l'obtention de yaourt, de fromage

Durée : 8h

INTER – organisées par nos partenaires

intervention de l'IFP	L'opérateur de formation facture directement les inscriptions à l'entreprise alimentaire. Celle-ci peut ensuite récupérer 100% du montant facturé HTVA via l'IFP. Sauf si elle compte au moins 100 salariés, ou bien si elle fait partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus. Dans ce dernier cas, l'IFP rembourse 50%.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
nombre de participants	max 3 participants par entreprise
inscriptions infos supplémentaires	directement auprès du formateur: liste ci-dessous.

lieu	formateurs agréés	personne de contact
Verviers	FORMALIM	Lorenzo Rigotti - 087/78 95 84 lorenzo.rigotti@forem.be www.formation-formalim.be
Voir site web formateur	IFRIA	Eurgénie Chenu - 0033 3 20 99 46 02 e.duthilleul@9online.fr www.ifria.asso.fr

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 70)
infos supplémentaires	Benoît Dutat - 0474 337 556 - benoit.dutat@ipv-ifp.be

Le fromage: Bases pour opérateur de production

Groupe-cible

Opérateur de production débutant ou confirmé travaillant dans le secteur de la production de fromage

Objectif

- Comprendre les étapes du processus de fabrication du fromage
- Situer la place de l'opérateur dans le processus de production

Contenu

Les types de fromages

- Les composants du lait et les différents laits
- Traçabilité

- Fabrication :
 - Pasteurisation
 - Ensemencement
 - Coagulation par addition de présure
 - Contrôle de la coagulation
 - Coupage dans 2 directions et agitation
 - Dé lactosage
 - Enmoulage et évacuation du sérum
 - Egouttage et retournement ou pressage
 - Saumurage
 - Affinage
 - Lavages
 - Conditionnement
- Comparaison entre les différentes fabrications
- Influence des différents paramètres de fabrication dans le résultat final
- Mise en situation, fabrication d'un fromage en atelier, démarrage des machines

Durée : 8h

INTER – organisées par nos partenaires

intervention de l'IFP	L'opérateur de formation facture directement les inscriptions à l'entreprise alimentaire. Celle-ci peut ensuite récupérer 100% du montant facturé HTVA via l'IFP. Sauf si elle compte au moins 100 salariés, ou bien si elle fait partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus. Dans ce dernier cas, l'IFP rembourse 50%.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
nombre de participants	max 3 participants par entreprise
inscriptions infos supplémentaires	directement auprès du formateur: liste ci-dessous.

lieu	formateurs agréés	personne de contact
Verviers	FORMALIM	Lorenzo Rigotti - 087/78 95 84 lorenzo.rigotti@forem.be www.formation-formalim.be
Voir site web formateur	IFRIA	Eurgénie Chenu - 0033 3 20 99 46 02 e.duthilleul@9online.fr www.ifria.asso.fr

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 70)
infos supplémentaires	Benoît Dutat - 0474 337 556 - benoit.dutat@ipv-ifp.be

Fabrication de lait pasteurisé

Groupe-cible

Assistant opérateur de production ou opérateur de production amené à travailler sur un processus de pasteurisation

Objectif

Au terme de la formation le participant connaîtra les principes théoriques de la pasteurisation et sera en mesure les appliquer sur une véritable ligne de production

Méthode

Essentiellement pratique autour des équipements du centre de formation

Contenu

- Principes de pasteurisation
- Les différents types de pasteurisateurs
- Contrôle des paramètres de pasteurisation
- Liaison entre schéma de principes et réalité de terrain
- Nettoyage et réglage machine
- Utilisation de produits de nettoyage (sécurité)
- Traçabilité CCP
- Mesurer l'acidité du lait
- Prise de conscience de l'HACCP

Durée: 16h

INTER – organisées par nos partenaires

intervention de l'IFP	L'opérateur de formation facture directement les inscriptions à l'entreprise alimentaire. Celle-ci peut ensuite récupérer 100% du montant facturé HTVA via l'IFP. Sauf si elle compte au moins 100 salariés, ou bien si elle fait partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus. Dans ce dernier cas, l'IFP rembourse 50%.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
nombre de participants	max 3 participants par entreprise
inscriptions infos supplémentaires	directement auprès du formateur: liste ci-dessous.

lieu	formateurs agréés	personne de contact
Verviers	FORMALIM	Lorenzo Rigotti - 087/78 95 84 lorenzo.rigotti@forem.be www.formation-formalim.be

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 70)
infos supplémentaires	Benoît Dutat - 0474 337 556 - benoit.dutat@ipv-ifp.be

Fabrication de yaourt nature

Groupe-cible

Assistant opérateur de production ou opérateur de production amené à travailler sur un processus de fabrication d'un produit fermenté

Méthode

Essentiellement pratique autour des équipements du centre de formation

Objectif

- Apprendre aux participants à respecter un processus de production, une recette, contrôler la qualité du produit.
- Apprendre à vérifier des valeurs.

Contenu

- Origines du Yaourt
- Analyses de l'acidité du lait
- Etude de la fermentation lactique
- Réalisation & fabrication de yaourt à partir de l'unité de fermentation, enzymation, doseuse, operculeuse, étuve, chambre froide
- Analyse de la variation du PH

Durée : 16h

INTER – organisées par nos partenaires

intervention de l'IFP	L'opérateur de formation facture directement les inscriptions à l'entreprise alimentaire. Celle-ci peut ensuite récupérer 100% du montant facturé HTVA via l'IFP. Sauf si elle compte au moins 100 salariés, ou bien si elle fait partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus. Dans ce dernier cas, l'IFP rembourse 50%.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
nombre de participants	max 3 participants par entreprise
inscriptions infos supplémentaires	directement auprès du formateur: liste ci-dessous.

lieu	formateurs agréés	personne de contact
Verviers	FORMALIM	Lorenzo Rigotti - 087/78 95 84 lorenzo.rigotti@forem.be www.formation-formalim.be
Voir site web formateur	IFRIA	Eurgénie Chenu - 0033 3 20 99 46 02 e.duthilleul@9online.fr www.ifria.asso.fr

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 70)
infos supplémentaires	Benoît Dutat - 0474 337 556 - benoit.dutat@ipv-ifp.be

Fabrication de poudre de lait

Groupe-cible

Assistant opérateur de production ou opérateur de production amené à travailler sur un processus de fabrication d'un produit " sec " à partir d'un produit humide

Objectif

- Apprendre aux participants à respecter un processus de production, une recette, contrôler la qualité du produit.
- Apprendre à vérifier des valeurs.
- Apprendre à maîtriser des équipements industriels.

Méthode

Essentiellement pratique autour des équipements du centre de formation

Contenu

- Etude de la concentration
- Etude de l'évaporation
- Etude de la déshydratation
- Principes de fonctionnement d'un atomiseur

Durée : 16h

INTER – organisées par nos partenaires

intervention de l'IFP	L'opérateur de formation facture directement les inscriptions à l'entreprise alimentaire. Celle-ci peut ensuite récupérer 100% du montant facturé HTVA via l'IFP. Sauf si elle compte au moins 100 salariés, ou bien si elle fait partie d'un groupe d'entreprises qui emploient ensemble 100 travailleurs ou plus. Dans ce dernier cas, l'IFP rembourse 50%.
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
nombre de participants	max 3 participants par entreprise
inscriptions infos supplémentaires	directement auprès du formateur: liste ci-dessous.

lieu	formateurs agréés	personne de contact
Verviers	FORMALIM	Lorenzo Rigotti - 087/78 95 84 lorenzo.rigotti@forem.be www.formation-formalim.be

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise

intervention de l'IFP	360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). Voir informations générales.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 70)
infos supplémentaires	Benoît Dutat - 0474 337 556 - benoit.dutat@ipv-ifp.be

Ingrédients fonctionnels et nutritionnels produits laitiers

Groupe-cible

Personnel technique et commerciaux, de R&D, de production, de qualité de l'industrie de transformation des produits laitiers désirant approfondir leurs connaissances dans la formulation de ces produits afin d'optimiser leurs qualités

Objectif

Fournir aux participants les informations concernant le rôle et l'importance des ingrédients, des auxiliaires technologiques et des additifs utilisés dans la fabrication des produits laitiers (desserts lactés, crèmes glacées, fromages frais et affinés, fromages fondus, yaourts et autres laits fermentés) en vue d'adapter la formulation et le procédé de fabrication.

Contenu

- Approfondir la connaissance des constituants du lait : propriétés techno-fonctionnelles et interactions.
 - Composition du lait, les protéines du lait, les lipides, structures et propriétés physico-chimiques, technologiques et nutritionnelles
- Développer de nouvelles propriétés organoleptiques dans les produits laitiers :
 - Les agents de texture :
 - ~ Les ingrédients laitiers à pouvoir texturant : composants du lait, structure des protéines, fractionnement du lait, fonctionnalités recherchées

- ~ Les ingrédients laitiers dans les crèmes glacées : origine, structure de la crème glacée et rôle des ingrédients (propriétés interfaciales, foisonnantes, stabilisantes)...
- ~ Les dérivés amylicés : process de fabrication, modifications des amidons, propriétés, applications, choix d'un amidon (contraintes à considérer : procédés, stockage...), les sirops de glucose dans les produits laitiers...
- ~ Les hydrocolloïdes : fonctionnalités, applications, paramètres de sélection d'un hydrocolloïde, propriétés de texture, solubilité, stabilisation à la congélation/décongélation, synergies...
- ~ Les ingrédients foisonnants et stabilisants.
- Les arômes et préparations aromatiques : présentation, caractéristiques physico-chimiques, interactions et transferts des composés d'arômes, influence de la matière grasse sur la perception...
- Atelier : fabrication et aromatisation de mousses laitières en continu
- Optimiser les propriétés nutritionnelles des produits laitiers
 - L'impact des traitements technologiques sur la qualité nutritionnelle
 - L'enrichissement du lait et des produits laitiers, intérêts et limites : définitions, législation, objectifs, exemples d'addition de vitamines et minéraux...

Durée : 24h

INTER – organisées par nos partenaires

intervention de l'IFP	120 EUR par jour par personne (avec un max de 360 EUR par jour). Voir informations générales
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules (Congé Education Payé - voir page 70)
nombre de participants	max 3 participants par entreprise
inscriptions infos supplémentaires	directement auprès du formateur: liste ci-dessous.

lieu	formateurs agréés	personne de contact
Dijon (France)	Welience Agroalimentaire et Bio-industriel	Vincent Scourzic - 00 33 3 80 39 66 17 agroalimentaire@welience.com www.welience.com

Informations Générales

Conditions générales pour toutes les formations dont l'IFP vous rembourse tout ou partie des frais d'inscription

(formations organisées par l'IFP, formations organisées par nos partenaires, et formations sur mesure)

- Les membres de votre personnel ressortent de la:
 - CP 118 (ouvriers) ou de la CP 220 (employés) (ce qui est en général le cas si le numéro ONSS de votre entreprise commence par l'un des indices suivants : 048, 051, 052, 058, 158, 258, 848)
 - ~ Même les travailleurs intérimaires occupés dans votre entreprise peuvent suivre des formations IFP aux mêmes conditions avantageuses que vos travailleurs fixes.
 - ~ Le plan de formation et la politique d'accueil doivent être concertés avec le comité d'entreprise ou la délégation syndicale.
 - CP 119 (ce qui est en général le cas si le numéro ONSS de votre entreprise commence par l'un des indices suivants : 057 ou 157)
- La formation a lieu pendant les heures de travail et si ce n'est pas le cas, alors les heures de formation doivent être rémunérées ou récupérées.

Conditions spécifiques pour les formations interentreprises organisées par l'IFP

Comment s'inscrire?

Les inscriptions aux formations interentreprises organisées par l'IFP se font exclusivement par écrit :

- à l'aide du formulaire d'inscription «Formations inter entreprises par l'IFP», inclus dans la présente brochure,
- ou via notre site web : www.ipv-ifp.be

Le formulaire d'inscription - dûment complété - est retourné à l'IFP. Après réception de ce document, nous vous envoyons une lettre de confirmation, accompagnée de plus amples informations pratiques. L'inscription n'est définitive qu'après la réception de cette lettre de confirmation.

Paiement

Pour les formations payantes, vous recevrez la facture après inscription. Celle-ci devra être acquittée avant le début de la formation.

Les formations interentreprises organisées par l'IFP peuvent pas être payées par chèques formation.

Certificat : Au terme de la formation, les participants reçoivent, sur demande, une attestation pour la formation suivie.

Annulation?

Toute annulation d'inscription intervient uniquement par écrit et au plus tard une semaine avant le début de la formation. Passé ce délai, toute annulation ou absence sans justificatif valable sera sanctionnée :

- pour une formation payante, par le montant intégral de l'inscription
- pour une formation gratuite, par une somme minimale de € 150 par personne et par jour.

L'IFP se réserve le droit d'annuler une formation si le nombre requis de participants n'est pas atteint ou en cas de force majeure (par ex. maladie de l'instructeur). L'IFP ne peut être tenu pour responsable des éventuels dommages qui s'ensuivraient.

Conditions spécifiques pour les formations interentreprises organisées par nos partenaires

Pour les formations organisées par nos partenaires, ce sont leurs conditions propres qui s'appliquent! Nous vous invitons donc à contacter le formateur externe pour toute information relative aux formalités d'inscription, conditions de paiement, modalités d'annulation, formulaires d'évaluation, attestations de présence,... Vous trouverez leurs coordonnées sur la fiche de formation.

- L'opérateur de formation facture directement les inscriptions à l'entreprise alimentaire qui peut récupérer une partie des coûts de formation via l'IFP. Le montant de l'intervention financière est indiqué pour chaque formation reprise dans la brochure.
- Les formations gratuites organisées par nos partenaires ne peuvent pas être payées par chèques formation.
- L'IFP ne paie en aucun cas plus que le montant de la facture hors TVA.

Remboursement des frais salariaux via le congé éducation payé (CEP)

Remboursement des frais salariaux - CEP

En tant qu'employeur, une part importante des coûts salariaux vous est remboursée pour les heures que vos travailleurs passent en formation.

Les principales conditions pour récupérer les coûts salariaux sont les suivantes :

- Le travailleur suit minimum 32h de formation, endéans 365 jours consécutifs.
- Pour arriver au 32h, vous pouvez combiner entre elles des formations différentes au sein d'une même filière, par exemple HACCP avec BRC ou bien néerlandais avec anglais .
- Une formation peut être combinée avec certaines formations qui sont considérées comme nécessaires ou essentielles pour tout travailleur de l'industrie alimentaire. Voici quelques exemples de ces formations essentielles: sensibilisation à l'hygiène, français, ergonomie, ...
- La formation suivie correspond à un programme reconnu pour le CEP.

Vous ne connaissez pas le montant du remboursement au moment où vous introduisez la demande. Le remboursement est limité à un montant forfaitaire par heure de congé éducation. Ce montant est déterminé selon une certaine formule fixée par arrêté royal. Le forfait pour le remboursement est limité à € 21,65 par heure pour l'année scolaire 2011-2012.

Si votre entreprise peut bénéficier du CEP, l'IFP vous le communiquera automatiquement après la formation. L'IFP vous procure les attestations souhaitées contre le paiement de € 25 par attestation, à titre de frais administratifs. Conseil: vous pouvez communiquer les heures de formation à votre secrétariat social à l'aide des documents de prestations

Pour plus d'infos sur le CEP

Consultez notre site web à l'adresse suivante : www.ipv-ifp.be/cep.

