

PRATIQUE **CURRICULUM** · TECHNOLOGIE DE PRODUCTION FARINE DE MANIOC & FUFU ·
TEMPS PLEIN

CASSAVA & FUFU

Un programme à temps plein basé sur la pratique pour la transformation du manioc en farine de manioc et Fufu de haute qualité.

De la matière première à la commercialisation.

LE PROGRAMME

De la racine à un aliment sûr, de la matière première à l'aliment.



10

MODULES TECHNIQUES

1.200_h

APPLICATION TECHNIQUE

75₊

EXERCICES PRATIQUES

380

POSTES D'ÉQUIPEMENT

50₊

SEMAINES À TEMPS PLEIN

Cassava & Fufu est un programme à temps plein basé sur la pratique pour la transformation du manioc en farine de manioc et Fufu de haute qualité. À travers dix modules techniques, les participants progressent de la matière première et des bases scientifiques, à travers l'ensemble du processus de transformation et de la technologie des installations, jusqu'au contrôle qualité, au développement de recettes, à l'hygiène et à la mise en place de leur propre micro-production.

L'accent est mis en permanence sur la pratique. Des procédés supplémentaires de transformation et de production sont également enseignés

L'apprentissage se déroule sur une ligne de production complète et sur de la matière première réelle, avec environ 1.200 heures d'application technique et plus de 75 exercices prédéfinis répartis sur dix postes de travail.

Un fil conducteur de sécurité traverse l'ensemble du programme : la détoxification fiable du manioc, une hygiène constante et le respect des normes internationales de qualité et de sécurité. Chaque module se termine par une pièce d'examen évaluée.

Le programme est proposé sous forme de curriculum, de spécification d'équipement adaptée ou de solution clé en main pour le site. Un guide complet du formateur ainsi que la technologie d'emballage et d'étiquetage sont inclus.

PRATIQUE CURRICULUM

Dix modules, en phases.

Des bases et de la matière première, en passant par le processus de transformation et la technologie des installations, jusqu'à la qualité, au développement de recettes, à l'hygiène et à la gestion d'entreprise, pour finir avec le projet final.

MODULE

01 – 10 · PAR PHASES

01 Introduction à la transformation du manioc
BASES

02 Matière première manioc
BASES

03 Science de la transformation
BASES

04 Le processus de transformation
PROCESSUS CENTRAL

05 Installations et équipements
PROCESSUS CENTRAL

06 Contrôle qualité et analyse sensorielle
QUALITÉ & HYGIÈNE

07 Développement de recettes et innovation
QUALITÉ & HYGIÈNE

08 Réglementation, hygiène et sécurité
QUALITÉ & HYGIÈNE

09 Gestion d'entreprise et entrepreneuriat
ENTREPRISE & MARCHÉ

10 Projet final
ACHÈVEMENT

ÉQUIPEMENT

Formés sur une ligne complète.



01

Nettoyage, épluchage & lavage

Réception et préparation des racines : nettoyage, épluchage et lavage.

02

Râpage, broyage & pressage

Technique de râpage et de broyage ainsi que déshydratation et pressage de la pulpe.

03

Séchage & séchage flash

Séchoir flash et technique de séchage pour la déshumidification sûre du matériau.

04

Tamisage, mouture & classification

Tamisage, moulins et classification jusqu'à une farine de manioc fine et homogène.

05

Contrôle qualité & laboratoire

Analyse sensorielle, contrôle de l'humidité et de la sécurité ainsi que contrôle de la sécurité alimentaire.

06

Remplissage, étiquetage & emballage

Système de remplissage, étiqueteuse et technique d'emballage avec accessoires complets.

~380 POSTES · 6 CATÉGORIES

AMENEZ LE PROGRAMME SUR VOTRE SITE

C'EST PARTI.

DISPONIBLE EN · **Clé en main** (Conseil + Équipement + Livraison + Curriculum + Installation)

