

PRATIQUE CURRICULUM · HUILERIE & HUILE ALIMENTAIRE · TEMPS PLEIN

OLÉAGINEUX & HUILE ALIMENTAIRE

Un programme de formation complet et basé sur la pratique, de la graine oléagineuse à l'huile alimentaire embouteillée.

- **Pressée proprement**
- **contrôlée**
- **commercialisable**



LE PROGRAMME

Une bonne huile n'est pas le fruit du hasard. Ce programme en bâtit le savoir-faire, de la graine à la bouteille remplie.



La transformation des oléagineux est un programme à temps plein, basé sur la pratique, pour la production décentralisée d'huile alimentaire.

À travers dix-huit modules spécialisés, le parcours va de la connaissance des matières premières, du stockage et du prétraitement, en passant par le pressage, la filtration et le contrôle qualité, jusqu'au conditionnement, à l'exploitation et à la commercialisation.

L'accent est mis en permanence sur la pratique. L'apprentissage se fait sur de vrais oléagineux et sur une véritable technique d'installation, avec environ 1.500 heures d'application et plus de 120 exercices évalués.

Quatre oléagineux sont au cœur du programme : arachide, sésame, tournesol et soja. Chaque module se termine par une pièce d'épreuve évaluée, afin que la compétence se manifeste à travers un travail réel.

Le programme est disponible sous forme de curriculum, de spécification d'équipement correspondante ou d'atelier d'huilerie clé en main pour votre site.

18

MODULES SPÉCIALISÉS

1.500_h

APPLICATION

120₊

EXERCICES

2 Volumes

CURRICULUM

2 Ans

TEMPS PLEIN

PRATIQUE CURRICULUM

MODULE

01 – 18 · PAR PHASES

Dix-huit modules, par phases.

De la connaissance des matières premières et du prétraitement, en passant par le pressage, la filtration et le contrôle qualité, jusqu'au conditionnement, à l'exploitation et à la commercialisation, pour finir avec votre propre projet final sur l'huile.

01 Atelier & Sécurité
FONDAMENTAUX

07 Pressage & Rendement
EXTRACTION DE L'HUILE

13 Formulation & Produit
QUALITÉ & SÉCURITÉ

02 Introduction & Histoire
FONDAMENTAUX

08 Filtration & Clarification
EXTRACTION DE L'HUILE

14 Sous-produits & Valorisation
QUALITÉ & SÉCURITÉ

03 Matières premières oléagineuses
FONDAMENTAUX

09 Installations & Machines
EXTRACTION DE L'HUILE

15 Conditionnement & Étiquetage
QUALITÉ & SÉCURITÉ

04 Chimie des corps gras & huiles
FONDAMENTAUX

10 Raffinage optionnel
EXTRACTION DE L'HUILE

16 Gestion d'entreprise & Marketing
EXPLOITATION & FINALISATION

05 Réception, Séchage, Stockage
FONDAMENTAUX

11 Contrôle qualité & Laboratoire
QUALITÉ & SÉCURITÉ

17 Environnement & Durabilité
EXPLOITATION & FINALISATION

06 Prétraitement & Conditionnement
EXTRACTION DE L'HUILE

12 Sécurité alimentaire & HACCP
QUALITÉ & SÉCURITÉ

18 Projet final (Capstone)
EXPLOITATION & FINALISATION

ÉQUIPEMENT

Formé sur une véritable technique d'installation.



01

Prétraitement & Nettoyage

Tamisage, épierrage, décortilage, broyage et conditionnement de la graine.

02

Pressage & Extraction

Presses à vis, cuves de conditionnement, entraînements et commande.

03

Filtration & Clarification

Filtres à plaques et sous vide, sédimentation, cuves à huile et pompes.

04

Conditionnement & Étiquetage

Machine de remplissage, de bouchage et d'étiquetage pour huile alimentaire.

05

Laboratoire & Qualité

Instruments de mesure pour l'indice d'acide, l'indice de peroxyde, l'humidité et l'analyse sensorielle.

06

Sécurité & Atelier

EPI, outils, kit de démarrage maintenance et pièces de rechange.

ÉQUIPEMENT CLÉ EN MAIN · 6 CATÉGORIES

AMENEZ LE PROGRAMME SUR VOTRE SITE

C'EST PARTI.

PROPOSÉ COMME · **Clé en main** (Conseil + Équipement + Livraison + Curriculum + Installation)

