

PRATIQUE CURRICULUM · TRANSFORMATION DES FRUITS & EXTRACTION D'HUILE · TEMPS PLEIN

HUILE DE PALME & HUILE PALMISTE

Un programme de formation complet, basé sur l'atelier.

Installation réelle, lots réels, compétence de niveau industriel.

LE PROGRAMME

Du régime de fruits à l'huile mise en bouteille. Dans votre propre production.


29

MODULES · M01-M29

1 500_h

HEURES D'ATELIER

130₊

EXERCICES PRATIQUES

420₊

POSITIONS D'ÉQUIPEMENT

2_{ans}

TEMPS PLEIN

Huile de palme & huile palmiste est un programme de deux ans, basé sur l'atelier, pour la transformation des fruits et des amandes de palmier dans une véritable petite huilerie.

À travers vingt-neuf modules, les apprentis progressent des fondements de la connaissance des matières premières et des procédés à travers la stérilisation, la digestion, le pressage, la clarification, la récupération des amandes et le raffinage, jusqu'au conditionnement, à la certification de durabilité et à la gestion de l'exploitation.

L'accent est mis en permanence sur la pratique. Les compétences sont acquises sur une véritable unité de transformation, avec environ 1 500 heures d'atelier et près de 130 exercices évalués.

Chaque module se conclut par un examen évaluable, de sorte que la compétence se démontre sur un lot transformé et non sur le papier.

Le programme est proposé sous forme de curriculum, de spécification d'équipement adaptée ou de paquet clés en main pour le site.

PRATIQUE CURRICULUM

Vingt-neuf modules. En trois parties.

La partie A pose les fondements, la partie B suit le procédé du régime de fruits au conditionnement, la partie C traite de la qualité, de l'environnement, de l'exploitation et du projet final.

MODULE

M01 – M29 · PARTIES A · B · C

M01 **Métier & sécurité**
FONDEMENTS

M02 **Matières premières : palmier**
FONDEMENTS

M03 **Chimie huiles & graisses**
FONDEMENTS

M04 **Génie des procédés**
FONDEMENTS

M05 **Hygiène & HACCP**
FONDEMENTS

M06 **Matériaux & outils**
FONDEMENTS

M07 **Réception des fruits**
PROCÉDÉ

M08 **Stérilisation**
PROCÉDÉ

M09 **Égrappage & séparation**
PROCÉDÉ

M10 **Digestion & pressage**
PROCÉDÉ

M11 **Clarification huile brute**
PROCÉDÉ

M12 **Récupération amandes**
PROCÉDÉ

M13 **Pressage huile palmiste**
PROCÉDÉ

M14 **Raffinage CPO/PKO**
PROCÉDÉ

M15 **Conditionnement & emballage**
PROCÉDÉ

M16 **Sous-produits**
PROCÉDÉ

M17 **Sensoriel & labo**
QUALITÉ

M18 **Maintenance**
EXPLOITATION

M19 **Utilités & énergie**
EXPLOITATION

M20 **Effluents & émissions**
ENVIRONNEMENT

M21 **Durabilité & RSPO**
ENVIRONNEMENT

M22 **Réglementation & commerce**
EXPLOITATION

M23 **Développement produit**
APPLICATION

M24 **Gestion d'entreprise**
APPLICATION

M25 **Autofinancement**
APPLICATION

M26 **Documentation**
APPLICATION

M27 **Consommables**
APPLICATION

M28 **Examens & pièces d'essai**
APPLICATION

M29 **Projet final**
APPLICATION

ÉQUIPEMENT

Formé sur une véritable installation.



01

Réception & stérilisation

Pesage, contrôle de maturité, stérilisateur à vapeur, marquage de lot.

02

Broyage & pressage d'huile

Égrappeur, digesteur motorisé, presse à vis, presse hydraulique.

03

Traitement des amandes & pressage

Dépéricarpeur, casse-noix, séchoir à amandes, expulseur pour huile palmiste.

04

Clarification, filtration, conditionnement

Bac de clarification, filtre-pressé, remplisseuse à chaud, étiqueteuse et machine d'emballage.

05

Laboratoire qualité & analytique

Titration FFA, humidité, indice d'iode, panel sensoriel, matériel d'échantillonnage.

06

Utilités & maintenance

Chaudière à vapeur, traitement de l'eau, poste de maintenance, EPI et outillage.

~420 POSITIONS · 6 CATÉGORIES

AMENEZ LE PROGRAMME SUR VOTRE SITE



C'EST PARTI.

DISPONIBLE COMME • **Clés en main** (Conseil + équipement + livraison + curriculum + installation)