

MODULES E-LEARNING WEBALIM

FABRICATION DES BOISSONS

PRÉSENTATION GÉNÉRALE DES 2 MODULES DE COURS EN LIGNE

1. Préambule

Ces cours en ligne, modules de formation, ne rentrent pas dans le champ de la formation professionnelle et ne donneront pas lieu à établissement d'une attestation de fin de formation ou d'un certificat de réalisation de formation.

2. Publics cibles

Particuliers et salariés d'entreprises agroalimentaires.

3. Pré-requis

Savoir communiquer en français (lire, écrire, parler).

4. Niveau des cours en ligne

Niveau CAP et BEP. Ces cours s'adressent aux débutants.

5. Temps de réalisation de chaque module de cours en ligne

3 heures de visionnage en moyenne par module.

OBJECTIFS ET SOMMAIRES DU MODULE DÉCOUVERTE

3.0 GA700 - À LA DÉCOUVERTE DE LA FABRICATION DES BOISSONS

➤ Objectifs	☑ Sommaire
<p>À l'issue de ce module, vous serez capable de :</p> <ul style="list-style-type: none">• citer les matières premières qui constituent les boissons ;• définir les étapes de fabrication des boissons : café/thé, gazeuses, sans alcool, avec alcool ;• identifier les mesures d'hygiène et de contrôle pratiquées dans l'industrie des boissons ;• présenter les caractéristiques de l'industrie des boissons.	<ol style="list-style-type: none">1. Matière premières des boissons2. Fabrication des boissons issues de matières premières sèches3. Fabrication des boissons gazeuses sans alcool4. Fabrication des boissons sans alcool à base de fruits5. Fabrication des boissons alcoolisées6. Fabrication des boissons à base de lait7. Cadre de travail d'une entreprise qui fabrique des boissons8. Économie des boissons

OBJECTIFS ET SOMMAIRES DU MODULE INTRODUCTIF

3.0 GA701 - INTRODUCTION À LA TECHNOLOGIE DE FABRICATION DES BOISSONS

➤ Objectifs	☑ Sommaire
<p>À l'issue de ce module, vous serez capable de :</p> <ul style="list-style-type: none">• identifier les traitements thermiques appliqués aux boissons ;• décrire le process de fabrication des jus de fruits et de légumes ;• expliquer comment sont élaborés les vins, bières et spiritueux ;• présenter comment sont stockées et conditionnées les boissons avant mise à disposition des consommateurs.	<ol style="list-style-type: none">1. Traitement thermiques des boissons2. Procédés de fabrication des jus3. Procédés de fabrication des vins4. Procédés de fabrication de la bière5. Procédés de fabrication des spiritueux6. Conditionnement

APPRENDRE EN LIGNE L'AGROALIMENTAIRE AVEC



www.webalim.fr

