

# MODULES E-LEARNING WEBALIM TRANSFORMATION DES CÉRÉALES

## 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 GA600 - À LA DÉCOUVERTE DES CÉRÉALES ET DE LEUR TRANSFORMATION

➤ Objectifs	☑ Sommaire
<p>À l'issue de ce module, vous serez capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• définir ce qu'est une céréale et lister les principales céréales produites dans le monde ;</li><li>• identifier les étapes qui permettent aux céréales de passer des champs au consommateur final ;</li><li>• décrire les deux étapes principales de transformations des céréales ;</li><li>• situer la place des filières des différentes céréales dans l'environnement économique français et mondial.</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Les céréales</li><li>2. Collecte, stockage, commercialisation</li><li>3. La première transformation</li><li>4. La seconde transformation</li><li>5. Économie de la filière céréale</li></ol>

## OBJECTIFS ET SOMMAIRES DU MODULE INTRODUCTIF

### 3.0 GA601 - INTRODUCTION À LA TECHNOLOGIE DE TRANSFORMATION DES CÉRÉALES

➤ Objectifs	☑ Sommaire
<p>À l'issue de ce module, vous serez capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• citer les facteurs à prendre en compte dans la culture des céréales ;</li><li>• lister les étapes qui permettent aux meuniers de fournir les différentes farines aux boulangers ;</li><li>• énumérer les risques lors de la fabrication de la farine et les moyens de prévention ;</li><li>• décrire les différents procédés de fermentation utiles à la fabrication des pains et des boissons alcoolisées à base de céréales ;</li><li>• définir les conditions de stockage optimales à appliquer aux céréales ;</li><li>• expliquer les différentes étapes de la fabrication du pain.</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Conditions de culture des céréales et organismes stockeurs</li><li>2. Cahier des charges des farines</li><li>3. Les opérations de mouture</li><li>4. Les contrôles à réception d'une farine</li><li>5. Les fermentations céréalières</li><li>6. Les conditions de conservation et de stockage des produits céréaliers</li><li>7. Les mycotoxines</li></ol>

# APPRENDRE EN LIGNE L'AGROALIMENTAIRE AVEC



[www.webalim.fr](http://www.webalim.fr)

