



## Liste

### des installations minimales pour la formation de technologues en denrées alimentaires CFC

---

#### Préparation des matières premières:

- Possibilité de stockage et déstockage de marchandises.
- 2 équipements différents de manutention  
ex. manutention pneumatique, pompes, convoyeur à rouleaux, etc.
- 2 moyens différents de manutention  
ex. chariot élévateur, transpalette manuel, etc.
- 2 étapes différentes de processus industriel de  
préparation des matières premières  
Produits semi-finis ; ex. séchage, fermentation, broyage, filtrage, etc.
- 2 contrôles en cours de processus  
ex. densité, pH, niveau de finesse, etc.

#### Fabrication de denrées alimentaires:

- 2 lignes de production ou trois étapes de processus industriel  
ex. ligne de fabrication du pain, séchage par pulvérisation, ligne de fabri-  
cation de la pâte, ligne de filtrage, extrudeuse, malaxage, etc.
- 2 contrôles en cours de processus  
ex. analyse sensorielle, température, etc.
- Possibilité de produire des charges d'essai.

#### Remplissage ou conditionnement de denrées alimentaires:

- 2 processus différents de remplissage ou de conditionne-  
ment, dont 1 ligne de remplissage ou de conditionnement.
- 3 contrôles de produits finis en cours de processus  
ex. datation, étanchéité, poids, etc.

#### Assurer la durabilité et la sécurité:

- Système de gestion de la qualité
- Concept d'hygiène
- BPF et concept HACCP
- Concept de sécurité au travail et de protection de la santé
- Concept de protection de l'environnement
- Entretien de l'entreprise