



*expert en confiserie et dragéification
confectionery and panning expert*



en partenariat avec

FORMATIONS 2025

Stage pratique de dragéification sucre

Cours pratiques en français

PUBLIC

Opérateurs de production,
chefs d'équipe, techniciens R&D

LIEU

Centre Technique Agir, Bordeaux, France

SESSION 2025

Du 13 au 17 octobre 2025

OBJECTIFS

**A la fin des 5 jours de formation,
le stagiaire sera capable de :**

- > Citer les différents paramètres qui interviennent pendant les phases de gommage, dragéification dure et tendre, coloration et vernis.
- > Expliquer l'influence de ces différents paramètres sur le résultat.
- > Choisir les réglages qui lui permettront de fabriquer le produit voulu.

Stage pratique de dragéification sucre

GOMMAGE - DRAGÉIFICATION - COLORATION - LISSAGE - VERNIS

Les produits dragéifiés connaissent un essor important sur le marché de la confiserie actuelle mais la tendance "clean label" se confirme d'année en année : utilisation exclusive de colorants naturels voire d'aliments colorants, interdiction du dioxyde de titane, etc.). Les produits sont de plus en plus « techniques » et les process pour les fabriquer plus difficiles à maîtriser. Ce stage se propose de passer en revue l'ensemble des opérations nécessaires à la dragéification

sucre, et plus particulièrement celles concernant la confection d'une finition sucre sur intérieurs chocolat. Il se déroule dans les locaux du Centre Technique AGIR de Bordeaux et bénéficie ainsi d'une structure pédagogique parfaitement adaptée.

>> Un atelier ouvert le vendredi après-midi permettra aux participants de travailler sur leur produit ou sur l'opération de leur choix.

PUBLIC CONCERNÉ

Opérateurs de production, chefs d'équipe, directeurs de production, techniciens R&D.

DÉROULÉ DE LA FORMATION

COURS THÉORIQUES SUR TOUTES LES ÉTAPES LIÉES A LA DRAGÉIFICATION

((gommage, enrobage chocolat, grossissage sucre, coloration, lissage et vernis)

- > Principes
- > Matières premières utilisées
- > Modes opératoires

LA PRATIQUE

- > Gommage
- > Enrobage chocolat
- > Dragéification dure
- > Dragéification tendre
- > Coloration, lissage et vernis
- > Décorations et finitions spéciales

Intérieurs travaillés : fruits secs, lentilles chocolat, gélifiés, billes céréales chocolatées, chewing-gum.

ANALYSE POST-PRATIQUE DE TOUS LES PARAMÈTRES INFLUANT SUR LE RÉSULTAT DE CES OPÉRATIONS

- > Tableaux des risques
- > Rattrapage des défauts

INFOS PRATIQUES

Cours pratiques en français

MOYENS UTILISÉS

La formation s'effectue dans les locaux du Centre Technique Agir de Bordeaux sur un matériel de dragéification performant.

PRE-REQUIS

Aucun

DÉLAI D'ACCES

Immédiat

ÉVALUATION

Cette formation donne lieu à une évaluation des acquis. D'autre part, un questionnaire de satisfaction sera distribué en fin de séance.

EFFECTIF PAR SESSION

Minimum : 4 - Maximum : 10

INTERVENANT

Frédéric Menguy, Consultant - Formateur

DURÉE ET HORAIRES DE LA FORMATION

5 jours - 40 h

Matin : 8H30 - 12H30 / Après-midi : 13H30 - 17H30

LIEU DE LA FORMATION

Centre de Ressources Technologiques Qualifié AGIR

(Agro-alimentaire Innovation Recherche)

37, avenue Albert Schweitzer - 33402 TALENCE

Nous étudions toute demande spécifique à destination des personnes en situation de handicap.



COÛT DE LA FORMATION

Total : 3 250 € HT. Restauration midi comprise. Hébergement et restauration du soir non compris. Nous consulter.

MODALITÉS ET ACCÈS À LA FORMATION

contact@agir-crt.com - Tél : +33 557 96 83 33

Un devis vous sera envoyé précisant le programme et les Conditions Générales de Vente.

Les formations peuvent être prises en charge par le budget formation. Organisme certifié QUALIOPI au titre de la catégorie : ACTIONS DE FORMATION.

