

Cuisson-extrusion : de la maîtrise du procédé au produit fini

Dans un secteur où la performance industrielle et l'innovation produit sont essentielles, maîtriser la cuisson-extrusion devient un atout clé. Cette formation vous permet de comprendre, de façon accessible, comment les paramètres du procédé influencent directement texture, qualité nutritionnelle et stabilité des produits. Vous y trouverez des réponses concrètes aux enjeux du quotidien : variabilité des matières premières, pertes d'arômes, problèmes de texture ou de rendement. Avec des cas industriels et des ateliers pratiques, vous repartez avec des leviers immédiatement opérationnels pour sécuriser et optimiser votre ligne d'extrusion.

OBJECTIFS DE FORMATION

- Appréhender la technologie de cuisson-extrusion, l'impact du procédé sur la formulation et sur les caractéristiques des produits

PUBLIC

La formation s'adresse à **des ingénieurs, techniciens et cadres dirigeants**.
Pas de prérequis.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Le parcours de formation associe des enseignements théoriques à leurs applications pratiques.
Exemples d'ateliers pratiques : fabrication de produits expansés et conduite d'un cuiseur-extrudeur.

2 JOURNÉES EN PRÉSENTIEL

10 AU 11 JUIN 2026
INSCRIPTION JUSQU'AU 29 MAI 2026



Tarif : 990€ HT déjeuner inclus

Effectif : 5-10 personnes

Lieu : Halle de Technologie Alimentaire
Campus Universitaire Montmuzard
Rue Claude Ladrey - 21000 Dijon

En application de l'article 261-4-4 du Code général des impôts, les différents tarifs sont exonérés de TVA.



Informations et inscription :

Valérie BERTHELOT
Assistante module formation continue
valerie.berthelot@institut-agro.fr
03 80 77 26 89

Questions techniques sur la formation :

Jonathan VALILA
Responsable d'unité R&D
Agroalimentaire
Jonathan.valila@sayens.fr
07 60 72 63 22

Référent handicap :

Philippe CAYOT
Référent Handicap
philippe.cayot@agrosupdijon.fr
03 80 77 40 31

CONTENU DE FORMATION

Technologie de cuisson-extrusion

- 3 actions simultanées et continues : température, mélange/cisaillement, pression

Principe et paramètres

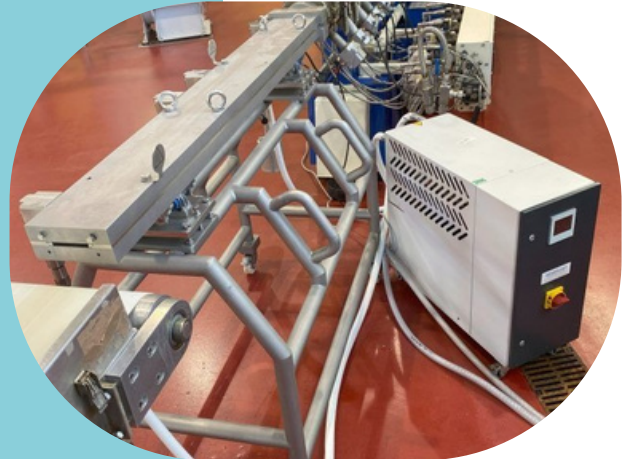
- Cuiseur-extrudeur monovis et bivis
- Paramètres de conduite

Impact du procédé sur la formulation

- Transformation des macronutriments et micronutriments, conséquences sur les caractéristiques des produits
- Rôle de l'eau
- Impact du procédé sur les vitamines, arômes et colorants
- Témoignage d'un industriel

Ateliers pratiques

- Fabrication de produits céréaliers (impact de la formulation et paramètres de conduite)



LES +

- Partenariat d'expertise entre SAYENS et l'Institut Agro Dijon
- Intervention de spécialistes
- Ateliers pratiques
- Échanges personnalisés
- Hall de technologie Alimentaire (2000m2, équipements pilotes)

ENCADREMENT PÉDAGOGIQUE ET INTERVENANTS

- Enseignants, chercheurs, ingénieurs et industriels



Offre détaillée sur
notre catalogue



A l'issue du parcours les stagiaires évaluent la formation via un questionnaire en ligne.
Une attestation individuelle de suivi de formation est délivrée à l'issue du parcours.