



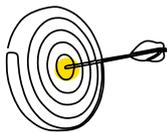
Réf. IF015

INNOVATION & DÉVELOPPEMENT PRODUITS

ARTS CULINAIRES & DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS

Une autre approche de l'innovation

OBJECTIFS



- Définir les composantes d'une recette et son domaine expérimental
- Traduire une recette en problématiques de formulation (systèmes, interactions, transferts...)
- Lister les différentes étapes et identifier les points clés d'une démarche expérimentale en formulation
- Appliquer une démarche méthodologique en formulation

Présentiel - 1400€ HT - Quimper : 25 & 26 juin 2025

Cette formation repose sur une approche méthodologique axée sur la relation cuisine / sciences qui vous permettra d'apprendre à formuler, innover et optimiser avec les arts culinaires. L'application directe de la théorie lors de travaux pratiques en laboratoire de R&D vous mettra face à des situations concrètes rencontrées en développement produits.

INTERVENANT

Stephan LAGORCE, spécialiste des relations cuisine/sciences. Il a commencé sa carrière dans l'univers des chefs étoilés, puis a rejoint l'industrie agroalimentaire où il s'est consacré pendant plus de 15 ans à la création de nouveaux produits. Ingénieur des Sciences et Techniques agroalimentaires, il est maintenant auteur de nombreux ouvrages culinaires et professeur de Sciences de l'aliment à AgroParisTech.

PUBLIC

Chefs de projets, Ingénieurs et techniciens R&D/formulation, cuisiniers travaillant en industrie...

PRÉ-REQUIS

Participer à des projets de développement / R&D.

PÉDAGOGIE

Pédagogie participative alternant présentation d'exposés théoriques et réalisation concrète d'essais illustrant les problématiques abordées. Application directe de la théorie lors de TP en laboratoire de R&D.

ÉVALUATION

Evaluation des connaissances réalisée par le formateur sur la base des travaux fournis par le stagiaire lors des séances de mise en pratique, et questionnaire de satisfaction en fin de formation.

DURÉE & HORAIRES

2 jours (14 heures)
J1 : 9h00-12h30 / 14h00-17h30
J2 : 8h30-12h30 / 13h30-16h30

1^{er} jour - Matinée**INTRODUCTION**

- Qu'est ce qu'une recette ?
- Domaines expérimentaux
- Cuisiner et innover 6 étapes clés (Comprendre, Identifier les composants, Identifier des gestes, Convertir, Expérimenter, Exploiter)

COMPRÉHENSION DE FORMULES & RECETTES (Travail en groupe et restitution)

- Nature des systèmes
- Constitution des systèmes
- Interactions
- Transferts de chaleur
- Transferts de matières

1^{er} jour - Après-midi**TRAVAUX D'APPLICATION EN LABO R&D****LA DÉMARCHE EXPÉRIMENTALE « LE MACARON »**

- Comprendre les fondamentaux d'une recette
- Définir des réponses expérimentales
- Définir un domaine d'expérience
- Choisir une « stratégie » expérimentale
- Faire varier un ou des paramètres expérimentaux
- Observer des réponses expérimentales
- Tirer des conclusions

2^{ème} jour**TRAVAUX D'APPLICATION EN LABO R&D****DÉVELOPPER UN NOUVEAU PRODUIT**

Cette journée est consacrée au développement d'un nouveau produit « complexe ». Chaque groupe (binôme ou trinôme) travaille sur un produit différent, choisi parmi une liste proposée par le formateur.

L'objectif du TP est de mettre en oeuvre les différentes étapes du processus de développement, depuis l'élaboration de la recette jusqu'à la réalisation des essais et leur analyse.

Schéma de travail :

- Choix du produit à développer
- Analyse du cahier des charges
- Analyse des problématiques « Formule »
- Analyse des problématiques « Procédé »
- Définition d'une recette de base / Formulation
- Définition des réponses expérimentales
- Mise en oeuvre des essais
- Analyse des résultats
- Identification des pistes d'amélioration

SYNTHÈSE DES TRAVAUX DE LA JOURNÉE

Les différents groupes sont invités à présenter une synthèse de leurs travaux aux autres participants en mettant l'accent sur l'approche méthodologique mise en oeuvre.

LE +

Application directe de la théorie lors de travaux pratiques en laboratoire de R&D, permettant aux stagiaires de s'approprier l'approche méthodologique.

Mise à jour : 23/07/2024



adria-formationagroalimentaire.fr > formation.inter@adria-formation.fr > 02 98 10 18 55

Contactez-nous pour connaître les conditions d'accès à nos formations pour les personnes en situation de handicap.