

PROGRAMME : FORMATIONS DÉCEMBRE 2020

FORMATION 1

THÈME : NUTRITION DES VOLAILLES ET FORMULATION

LUNDI 30 NOV

MATINÉE

- **9h-11h** : Alimentation des volailles (cours)
- **11h15 à 13h15** : Formulation des aliments composés (cours)

APRÈS-MIDI

- **14h30-16h30** : Formulation (TP)

MARDI 01 DÉC

MATINÉE

- **9h-10h30** : Matières premières (cours)
- **10h45-12h15** : Additifs (cours)

APRÈS-MIDI

- **13h30-16h** : Visite d'une unité de fabrication d'aliments composés

FORMATION 2

THÈME : TECHNOLOGIE DE FABRICATION DES ALIMENTS COMPOSÉS

MERCREDI 02 DÉC

MATINÉE

- **9h-11h** : Technologie de fabrication des aliments composés (cours)
- **11h15 à 13h15** : Réduction de la taille des particules (TP)

APRÈS-MIDI

- **14h30-16h30** : Mélange, échantillonnage et test d'homogénéité (TP)

JEUDI 03 DÉC

MATINÉE

- **9h-11h** : Granulation et qualité des granulés
- **11h15-13h15** : Etude de projet (UAB) 1

APRÈS-MIDI

- **14h30-16h30** : Etude de projet (UAB) 2

FORMATION 3

THÈME : CONTRÔLE QUALITÉ DES MATIÈRES PREMIÈRES ET ALIMENTS COMPOSÉS

VENDREDI 04 DÉC

MATINÉE

- **8h30-10h** : Système de contrôle/management qualité (cours)
- **10h15 à 12h15** : Analyses physico-chimiques 1 (TP)

APRÈS-MIDI

- **13h30-15h** : Analyses des mycotoxines (cours)
- **15h15-16h45** : Analyses des mycotoxines (TP)

SAMEDI 05 DÉC

MATINÉE

- **8h30-10h** : Analyses physico-chimiques 2 (TP)
- **10h15-12h15** : Analyse par infra-rouge (TP)

APRÈS-MIDI

- **13h30-15h** : Stockage des matières premières et produits finis (cours)

**CÉRÉMONIE DE CLÔTURE ET DISTRIBUTION DES ATTESTATIONS :
SAMEDI 5 DÉCEMBRE À 15H**