

Programme de formation

Durée et programme de la formation : 5 jours

Horaires	Activités	Formateurs
Lundi 18 jan 2016		
	Arrivée, installation et prise de contact avec les transformatrices	Formateurs
Mardi 19 jan 2016		
8h – 9h	Arrivée et installation du matériel de présentation	Participants et formateurs
9h -11h	Présentation sur les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)	Formateurs
11 h – 11h 30	pause	-
11h30 – 13h	Débat avec les Participants sur la présentation	Participants et formateurs
13h – 14h	Pause-déjeuner	-
14h – 16 h	Présentation sur les Bonnes Pratiques de Fabrication	Formateurs
16 h -17h	Débat sur la présentation	Participants et formateurs
17h – 18h	Préparation du matériel et matière première pour la phase pratique	Formateurs et Participants
Mercredi 20 Jan 2016		
8h-17h Avec 1h de pause déjeuner	Transformation des grains de soja en lait en appliquant les BPF et les BPH	Formateurs et Participants

Horaires	Activités	Formateurs
Jeudi 21 jan 2016		
8 h – 10 h	Explication et débat sur les étapes de transformation du lait de soja stabilisé	Formateurs et Participants
10 h- 13 h	Préparatif pour évaluation sensorielle du lait après 24h de conservation	Formateurs
14 h- 17 h	Evaluation sensorielle	Formateurs et Participants
Vendredi 22 Jan 2016		
8h-10h	Restitution des résultats d'évaluation de la veille et Préparatif pour évaluation sensorielle du lait après 48h de conservation	Formateurs
10h-13h	Evaluation sensorielle	Formateurs et Participants
13h-14h	Pause-Déjeuner	
14h -16	Evaluation de la formation et des formateurs Discussion et perspectives	Participants