

FORMULER AVEC LES ALGUES

Une opportunité d'innovation



OBJECTIFS

- Découvrir les différentes algues autorisées, les critères réglementaires pour les utiliser, et les filières existantes (production et approvisionnement)
- Caractériser les différentes espèces d'algues au niveau sensoriel et technologique
- Appréhender leurs caractéristiques nutritionnelles, fonctionnelles et leurs intérêts technico-économiques
- Apprendre à formuler avec les algues (découpe, préparation, associations culinaires, atelier de créativité culinaire et de mise en application)

Référence
IF052

Prix
1500 € HT (+TVA 20 %)

Horaires : 9h00–17h30
Durée : 2 jours (14 heures)

Lieu et date
Rennes : 3 et 4 octobre 2018

L'utilisation des algues en tant qu'additif est bien connue et maîtrisée. Mais leur potentiel d'innovation est bien plus large que cela et sous-exploité. De nombreuses applications peuvent être envisagées en tant qu'ingrédient, comme légume pour sa richesse nutritionnelle, comme condiment pour réduire le sel, comme aromate pour apporter couleur et saveurs, comme matière première texturante. Cette formation vous apportera des connaissances et outils pratiques pour pouvoir formuler efficacement avec les algues.

INTERVENANTS

Hélène MARFAING - Chef de projet agroalimentaire et nutrition, CEVA
Stéphanie HARNAY - Chargée d'études, ADRIA
Céline BATY-JULIEN - Responsable Qualité sensorielle et nutritionnelle, VEGENOV
Véronique Le BERRE - Chef de projets R&D, CENTRE CULINAIRE CONTEMPORAIN

PUBLIC

Responsables, Ingénieurs et techniciens des services R&D et Formulation

PEDAGOGIE

Alternance de phases théoriques et de démonstrations pratiques en cuisine (essais, présentation et dégustations de produits)
Groupe limité à 10 personnes.

EVALUATION

Formation ne donnant pas lieu à une évaluation formalisée. Questionnaire de satisfaction en fin de stage.

PRE-REQUIS

Absence de pré-requis

PRODUCTION ET APPROVISIONNEMENT ALGUES ET NUTRITION

- Algues : définition, filière mondiale, européenne et française
- Ressources, acteurs et approvisionnement : présentation des acteurs de l'écosystème
- Les atouts nutritionnels des algues en fonction des espèces et des traitements (macronutriments, minéraux, oligoéléments et vitamines)
- Allégations nutritionnelles : algues et maquettes culinaires
- Points de contrôle : iode, nitrates,...

DÉFINITION ET CARACTÉRISATION DES ESPÈCES

- Profils sensoriels des algues fraîches et transformées
 - 6 algues (brunes, vertes ou rouges) : Kombu royal, Wakame, Wakame atlantique, Haricot de mer, Dulse, Laitue de mer
 - 2 plantes halophytes : Salicorne; Criste marine
- Sensibilité, variabilité et maîtrise selon les procédés de transformation utilisés : blanchiment, conservation sous atmosphère modifiée, surgélation, stérilisation, séchage et saumurage
Impact des différents traitements sur les caractéristiques physico-chimiques des algues : pH, Aw, couleur et texture

✂ PRÉSENTATIONS ET DÉGUSTATIONS

USAGES ET APTITUDES CULINAIRES

- Découpe, et préparation des algues
- Associations culinaires conseillées (huile, crème, beurre / cuit, cru / ...)
- Pour aller plus loin : créativité culinaire et mise en application en fonction des gammes de produits des participants (exemples possibles : soupes, salades, chips,...)

✂ APPLICATIONS PRATIQUES EN CUISINE D'APPLICATION (CENTRE CULINAIRE CONTEMPORAIN)

LES +

Formation alternant théorie et pratique avec manipulation, découverte de la culinarité, dégustations en cuisine d'application.
Des intervenants multiples vous apportant une expertise riche et complémentaire.

Formation élaborée dans le cadre du projet de recherche SENS'ALG regroupant les partenaires :



BULLETIN D'INSCRIPTION

N° Existence : 53 29 000 6329 • N° TVA : FR 45306964271

À retourner par fax au 02 98 10 24 46
ou par email à formation.inter@adria-formation.fr
ou par courrier à : ADRIA Développement - Créac'h Gwen
29196 QUIMPER Cedex

Renseignements : Tél. 02 98 10 18 55

Au stage : IF052 - Formuler avec les algues Date et lieu : 3 et 4 octobre 2018 à Rennes

PARTICIPANT(S) et ENTREPRISE (Merci de compléter cette partie en totalité pour éviter toute erreur)

Participant(s) :

Mme M. Nom : Prénom :
Fonction : Email :

Mme M. Nom : Prénom :
Fonction : Email :

Entreprise :

Nom société : Effectif :
Adresse :
Code postal : Ville : Pays :
Tél. : Fax :
Code T.V.A. Européen : N° SIRET : Code NAF :

Responsable formation ou personne chargée du dossier :

Mme M. Nom : Prénom :
Fonction : Email :

FACTURATION et DOCUMENTS LÉGAUX

La facture est prise en charge par votre société : N° de bon de commande :

Ci-joint un chèque de € TTC à l'ordre de "ADRIA Développement"

Règlement à réception de la facture (Merci de préciser **l'adresse de facturation** si différente de ci-dessus)

Société : Effectif :
Adresse :
Code postal : Ville : Pays :
Tél. : Fax :
Code T.V.A. Européen : N° SIRET : Code NAF :

Le règlement est pris en charge par votre fonds de financement (merci de renseigner les champs suivants)

Organisme :
Adresse :
Code postal : Ville : Pays :
Tél. : Fax :
N° de dossier:

*Les frais correspondent aux frais d'animation, d'enseignement, de documentation et au repas du midi. L'hébergement et la réservation sont à vos soins (une liste d'hôtels vous sera communiquée à la confirmation du stage).

* Pour chaque inscription, une convention de formation professionnelle continue établie selon les textes en vigueur vous est adressée. Un exemplaire est à nous retourner signé et revêtu du cachet de votre entreprise avant la formation.

* La facture est adressée à l'issue du stage accompagnée de l'attestation de présence et du programme du stage.

CONDITIONS DE VENTE

La signature de ce bulletin d'inscription implique l'acceptation des conditions de vente suivantes :

Toute inscription annulée dans les dix jours ouvrés précédant le début du stage donnera lieu à une facturation partielle du stage.

ADRIA Développement se réserve le droit de reporter ou d'annuler la formation si l'effectif n'est pas suffisant au plus tard une semaine avant le début de la formation.

Fait à : le : Signature du Responsable :
et cachet de l'entreprise

Je recevrai dans les meilleurs délais la confirmation de cette inscription.

Conformément à la loi informatique et libertés du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification des données vous concernant.

Conditions générales de vente

Formations Inter-Entreprises



▶ AVANT L'INSCRIPTION

Inscrivez-vous le plus tôt possible et dans l'idéal au minimum un mois avant le stage pour une meilleure organisation.

▶ MODALITÉS D'INSCRIPTION

1. Complétez le bulletin d'inscription ou établissez un bon de commande, en reprenant les rubriques du bulletin d'inscription le cas échéant.
2. Retournez-le :
 - < Par mail à formation.inter@adria-formation.fr
 - < Par fax au 02.98.10.24.46
 - < Par courrier à ADRIA Développement
Secrétariat Formations Inter-entreprises
ZA Créac'h Gwen - 29196 Quimper Cedex
3. Dès réception de votre bulletin, nous enregistrons votre inscription et en accusons réception par mail. Veillez à bien renseigner vos coordonnées.
4. Environ deux semaines avant la session, nous vous adressons :
 - < La convention de formation
 - < Une convocation nominative par participant
 - < L'adresse du lieu de formation et le plan d'accès
 - < Une liste d'hôtels pour vous loger (réservation à votre charge)
 - < Le programme détaillé et les horaires

▶ TARIFS

Nos prix catalogue sont à majorer de la T.V.A. au taux en vigueur à la date de facturation. Ils englobent les frais d'animation, les déjeuners, les pauses, et les documents pédagogiques.

▶ REMISES FIDÉLITÉ

Souhaitant favoriser la participation des salariés de votre entreprise à nos formations, l'ADRIA vous propose des remises en fonction du nombre d'inscriptions sur l'année :

- < Réduction de 5% sur les 3^{ème}, 4^{ème} et 5^{ème} inscriptions
- < Réduction de 10% sur les 6^{ème}, 7^{ème}, 8^{ème} et 9^{ème} inscriptions
- < Réduction de 15% sur la 10^{ème} et plus

Cas particulier : Pour l'inscription d'un deuxième salarié à une même formation (même programme et même date), vous bénéficiez de 10 % de remise sur la 2^{ème} inscription. Cette offre n'est pas cumulable avec le programme de remise ci-dessus.

▶ PAIEMENT

Dès l'inscription ou à réception de facture à l'issue de la formation,

- < Par chèque bancaire ou postal à l'ordre de « ADRIA Développement »
- < Par virement bancaire

Mentionnez clairement votre adresse de facturation en précisant celle de votre OPCA ou FAF le cas échéant.

La demande de prise en charge auprès de votre organisme payeur doit être faite avant le début de l'action de formation. La notification de prise en charge de l'organisme payeur sera remise à l'ADRIA au plus tard le 1^{er} jour de la formation.

Adria Développement est un organisme de formation enregistré sous le n° 53 29 000 6329 auprès du Préfet de la Région Bretagne. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.

▶ DOCUMENTS LÉGAUX

Nous vous adressons :

- < A la confirmation du stage, une convention de formation professionnelle continue, établie selon les textes en vigueur. Un exemplaire est à nous retourner signé, revêtu du cachet de votre entreprise, **avant le début du stage**.
- < A l'issue de la formation, joints à la facture, un programme et l'attestation de présence nominative.

▶ ANNULATION DU FAIT DU CLIENT

< **Modification :**

Vous pouvez à tout moment remplacer un stagiaire par un autre.

< **Annulation tardive :**

Pour toute inscription annulée dans les 10 jours ouvrés précédents le début du stage, il vous sera facturé 10 % du prix total du stage. Pour toute inscription annulée dans les 5 jours ouvrés précédents le début du stage, il vous sera facturé 50 % du prix total du stage.

< **Annulation ou abandon en cours de stage :**

Facturation intégrale.

Une annulation n'est effective que lorsqu'elle a été confirmée par mail ou par courrier.

▶ ANNULATION OU MODIFICATION DU FAIT DE L'ADRIA

L'ADRIA se réserve le droit de remplacer un intervenant par un autre, de compétences équivalentes, sans que le contenu de la formation n'en soit altéré.

L'ADRIA se réserve le droit d'annuler ou de reporter une session, au plus tard une semaine avant la date du stage, si le nombre de stagiaires ne permet pas de réaliser la formation dans les conditions optimales sur le plan pédagogique.

Dans ce cas, l'ADRIA procède au remboursement du droit d'inscription dans les meilleurs délais. Toute indemnisation allant au delà de ce remboursement sera exclue.

L'ADRIA se réserve la possibilité de modifier le planning prévisionnel établi au catalogue et s'engage à tenir informé le client de toute modification attachée à une session : date, lieu, prix, durée du stage.

Une mise à jour du catalogue est réalisée sur notre site Internet www.adria-formationagroalimentaire.fr

▶ SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

Les supports pédagogiques remis lors des formations sont couverts par le droit d'auteur. Toute reproduction ou diffusion sans autorisation, dans un but commercial ou non commercial, sur quelque support que ce soit, est interdite.

ADRIA Développement

Créac'h gwen, 29196 QUIMPER cedex

Service Formations Inter-Entreprises :

Tél : 02 98 10 18 55 – Fax : 02 98 10 24 46

Mail : formation.inter@adria-formation.fr

N° SIRET 306 964 271 00036

N° TVA FR45306964271

N° Déclaration activité : 53290006329