

# Connaître et conduire le couchage des papiers-cartons

## OBJECTIFS



- Établir les caractéristiques qui définissent un bon support de couche,
- Connaître les différents constituants d'une sauce de couchage et leur rôle,
- Décrire et comprendre les mécanismes de dépôt de sauces,
- Définir les paramètres de contrôle de la qualité du produit fini.

## PARTICIPANTS



- Personnel de cuisine,
- Conducteurs et aides conducteur de coucheuses,
- Personnel du laboratoire de contrôle.

## Pré-requis :

Pour suivre cette formation avec profit, il est préférable d'avoir un ou deux ans d'expérience sur poste. Des bases de mathématiques et quelques notions de chimie sont souhaitables.

## Niveau général stagiaires :

BTS, DUT, Bac, Bac Pro, BT, BEP ou niveau équivalent

## PROGRAMME



### 3 jours

- **Les supports de couche :**
  - leur composition,
  - leur principe de fabrication,
  - leurs caractéristiques de texture, mécaniques, optiques et de surface.
- **Les sauces de couchage :**
  - principaux constituants,
  - leur préparation, la cuisine,
  - la rhéologie des sauces et les contrôles.
- **Les systèmes de dépôt de couches :**
  - les papiers encollés en surface et les papiers pigmentés,
  - les papiers LWC, les couchés Modernes et Classiques,
  - les cartons couchés.
- **Réalisation d'un couchage sur pilote EFPG**
  - préparation d'une sauce de couchage,
  - mesure de ses principales caractéristiques,
  - interprétation des résultats.
- **Les principales utilisations de papiers et cartons couchés :**
  - les principaux procédés d'impression,
  - les tests et contrôles en laboratoire,
  - les principaux défauts.
- **Visite d'usine :**
  - visite d'une usine de papier ou carton couché.

## Méthode pédagogique :

Exposés techniques, illustrés par des exemples et schémas.

Ce programme est complété par une visite d'usine papetière fabriquant des papiers ou cartons couchés.

**Nota :** pour la séance de travaux pratiques, nous conseillons d'apporter une blouse ou un survêtement de protection.

**Réf. : F19**

**INSCRIPTIONS : 900 € HT**

**DATES ET LIEUX :**

**à Grenoble :**

▶ 26 au 28 octobre 2010

**RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS :**

Tél : 01 53 89 24 70 - Fax : 01 53 89 24 71

Mail : [contact@irfip.org](mailto:contact@irfip.org)

Bulletin d'inscription en page 103

Formation réalisable

sur mesure et sur site