

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 contexture, 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 : 1 000 € HT

DATES ET LIEUX :

à Grenoble :

▶ 28 au 30 novembre 2011

RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS :

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

Mail : contact@irfip.org

Bulletin d'inscription en page 103

sur mesure et sur site

Formation réalisable

2.2 Production des pâtes et papiers