

## Prov alim14-1 – Conception de produits verriers alimentaires

### Descriptif du module

#### Formateur(s) du module

Camille ORTALI

#### Public Visé

- Services production, qualité, développement.
- Service commercial.

#### Secteur visé :

- Fabricants (Verreries), Utilisateurs ou décorateurs de verre alimentaire (outils de cuisson, arts de la table, emballage).

#### Durée

14 heures – 02 Jours

#### Objectifs

Cette formation se concentre sur le verre pour l'alimentaire que ce soit de la vaisselle, des produits de cuisson ou de l'emballage. Elle permettra au service production de mieux maîtriser ses procédés, aux services supports (qualité, développement) d'assimiler les contraintes et conséquences de chaque étape, et au service commercial de connaître l'élaboration et l'utilisation de ses produits en verre.

#### Pré-requis

Aucun prérequis nécessaire – curiosité pour ces thématiques

#### Conditions ressources

Besoin d'un vidéoprojecteur et d'une salle de formation dédiée sur place pour projeter les supports de cours.

#### Programme

- Particularités du matériau verre
- Propriétés du verre
- Élaboration du verre : matières premières, recyclage, fusion, affinage
- Procédés de fabrication d'articles en verre : soufflé-soufflé, pressé-soufflé, pressé, ...
- Notion de contraintes thermiques et de recuisson
- Conception des articles, résistance mécanique et trempe du verre
- Origines de casse (pression, choc mécanique, choc thermique) et rôle des traitements de surface
- Alimentarité : notions, normes et traitements de surfaces

#### Compétences Visées

Acquérir les connaissances de base sur le verre utilisé dans le secteur alimentaire  
Connaitre les principales propriétés du verre  
Connaitre les grands principe de fabrication  
Connaitre les normes principales d'usage alimentaire de ce matériau

#### Observations

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Possibilité d'adapter en version Intra, suggestions de modules complémentaires par exemple  
Nom des formateurs mobilisés

#### Numéro d'agrément du centre

Agrément n° 41540088054