



PROGRAMME DE FORMATION 2023 :

QUALITÉ TIRAGE PRESSION « Installation et sanitation ».

Durée totale du stage : 4 jours, soit 28 Heures.

Accessibilité aux personnes handicapées : Merci de nous signaler tout besoin spécifique.

Pour toute demande, l'équipe Qualité vous répond : klite.tp@kronenbourg.com

1ère journée :	2è journée :
MATIN	MATIN
<p>9h30 : Accueil des stagiaires.</p> <p>Présentation individuelle et évaluation des besoins. Présentation de l'équipe Qualité Kronenbourg. Histoire de la Bière, son brassage. La gamme produits Kronenbourg. Le marché du CHD. Les audits Qualité.</p> <p>Visite de la Brasserie.</p>	<p>8h00 : Synthèse 1ère journée</p> <p>8h30 : Atelier pratique « Le circuit de bière ».</p> <p>Montage et raccords. Pythons et raccords. Panneau de cave. Circuit de rinçage. Le comptoir.</p>
<p>12h30 : Déjeuner au Restaurant d'Entreprise Kronenbourg.</p>	<p>12h30 : Déjeuner au Restaurant d'Entreprise Kronenbourg.</p>
APRÈS-MIDI	APRÈS-MIDI
<p>13 h 30 : Présentation d'une installation TP. Réaliser une installation TP dans les règles de l'art.</p> <p>Définition d'une bonne installation. Choisir une bonne implantation pour l'installation. Les différentes parties d'une installation. Le circuit de CO². Le circuit de bière. Groupe de réfrigération. Serpentins et pompe.</p>	<p>13h30 : Réaliser le montage de l'installation de tirage pression.</p> <p>Installations serpentins → Fixation.</p>
<p>17 h 30 : Fin de la journée</p>	<p>17 h 30 : Fin de la journée</p>

Edition 2023

3^e journée	4^e journée
MATIN	MATIN
<p>8h00 : Synthèse 2^e journée.</p> <p>8h30 : Fin du montage de l'installation TP. Mise en route. Atelier Isolation. Contrôle d'étanchéité.</p>	<p>8h30 : Synthèse 3^e journée.</p> <p>9h00 : Atelier pratique « Mise en route de l'installation ». Mise en perce des fûts ; branchement et réglage du CO² ; réglage du robinet compensateur.</p> <p>Formation du client : « L'Art du bon demi ».</p> <p>Atelier « Maintenance et dépannage ». Formation DM Select et Flex. Site de commande TPBK.</p> <p>Synthèse et Évaluation : Le formateur fait la synthèse de la formation. QCM de validation des acquis et correction. Administratif.</p>
<p>12h30 : Déjeuner au restaurant d'entreprise Kronenbourg</p>	<p>12h30 : Déjeuner au restaurant d'entreprise Kronenbourg</p>
APRÈS-MIDI	FIN DE LA FORMATION.
<p>13h30 : Risques sanitaires et bactériologiques</p> <p>Faire une sanitation dans les règles de l'art Présentation des méthodes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sanitation A - Sanitation B - Nettoyage d'un bec - Mise à l'arrêt d'une installation - Détecteur de fin de fûts <p>Vérification et maintenance du circuit de CO².</p> <p>Consignes de sécurité.</p>	
<p>17 h 30 : Fin de la journée</p>	