

COS07

Version septembre 2025



Formation sur mesure

DURÉE

2 jours (14 heures)

PUBLIC

Opérateurs et technicien de fabrication en industrie cosmétique

PRÉREQUIS

Les stagiaires doivent obligatoirement comprendre la langue française

DÉMARCHE PÉDAGOGIQUE

Alternance d'exposés théoriques et d'exercices pratiques.
Démonstrations pratiques

EQUIPEMENTS & ENCADREMENT

Formation animée par un formateur professionnel, expert du sujet, actualisant régulièrement ses compétences techniques et pédagogiques

VALIDATION DE LA FORMATION

Les exercices et études de cas permettent d'évaluer les compétences acquises. Une attestation individuelle de formation sera délivrée

COÛT

Formation intra : nous consulter

LIEU

Sur site client ou à INTERFORA IFAIP (Saint Fons)

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Comprendre les différentes étapes de transformation des matières premières en produit fini cosmétique.
- Identifier les procédés adaptés selon le type de produit (émulsion, gel, poudre, etc.).
- Reconnaître le rôle et le fonctionnement des équipements industriels utilisés en fabrication.
- Maîtriser les paramètres critiques de production : température, agitation, ordre d'incorporation, filtration
- Appliquer les bonnes pratiques de fabrication en respectant les procédures et les consignes de sécurité

CONTENU

- **Préparation et transformation des matières premières**
 - Pesée et préparation des matières premières
 - Produits émulsionnés : crèmes, laits, lotions
Formation des phases, émulsification, stabilisation
 - Produits tensioactifs : gels douche, shampoings
Solubilisation, moussage, ajustement du pH
 - Produits anhydres : baumes, sticks, huiles
Fusion, mélange, refroidissement contrôlé
 - Poudres cosmétiques : talcs, fards, poudres libres
Mélange à sec, dispersion, contrôle de la granulométrie
 - Produits parfumés : eaux de toilette, sprays
Solubilisation des parfums, filtration, conditionnement
- **Paramètres critiques et équipements**
 - Chauffage / Refroidissement
Courbes de température
Risques liés à la surchauffe ou au refroidissement
Contrôle de la viscosité et de la texture
 - Agitation et mélange
Types d'agitateurs : pales, turbines, hélices
Vitesse, durée, sens de rotation
Influence sur la dispersion et l'homogénéité
 - Ordre d'incorporation
Importance de la séquence d'ajout des ingrédients
Risques d'incompatibilité ou de déphasage
Cas pratiques selon les types de formules
 - Filtration
Types de filtres : tamis, cartouches, filtres à plaques
 - Rôle des équipements industriels
Cuves de fabrication, mélangeurs, homogénéisateurs
Automatisation et contrôle des paramètres
Nettoyage en place (NEP) et maintenance

Contact : Contact : Joelle VERNAY 04 72 89 06 14

Mail : joelle.vernay@interfora.fr

Pour les personnes en situation de handicap, nous vous invitons à contacter notre Référent Handicap au 04.72.89.06.26

www.interfora-ifaip.fr

2 place Georges Girardet . 69190 SAINT FONTS . Tél : 04 72 89 06 26 . Fax : 04 72 89 06 27

Association loi 1901 . Siret 343 219 556 00010 . NAF 8559A

Enregistré sous le numéro 82 69 021 83 69. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état.