



Initiation à l'Univers de la Glacerie

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans pâtisseries, boulangers, chocolatiers, restaurateurs ;
gérants et salariés

PRÉ-REQUIS

Niveau Débutant

MODALITÉS DE SUIVI

Feuille d'émargement, attestation de présence

OBJECTIFS

- Découvrir des techniques essentielles à la création de glaces et sorbets, facilement reproductibles dans votre boutique ou restaurant.
- Découvrir des recettes originales pour une nouvelle offre glacée.

CONTENU

- Présentation des ingrédients de base d'une glace.
- Apprendre ou revoir les techniques de réalisation d'une glace.
- Création et réalisation d'une gamme glacée et de toppings pour tout types d'applications : coupes glacées, sorbets, esquimaux, bac vrac à glace...

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

- Méthode active permettant un apport théorique et pratique applicable immédiatement par chacun des participants
- Création et réalisation de recettes

COÛT ET DURÉE

Coût total HT (Prix public)	Coût horaire HT	Coût total TTC
1 100 € *	78,57 €	1 320 €

* 10% de remise sur prix public pour tout client Valrhona



Durée de la formation : 14 heures

MOYENS D'ENCADREMENT

Chef pâtissier formateur, assistant pâtissier + équipe École

NOMBRE DE BÉNÉFICIAIRES PAR SESSION DE FORMATION

Inscription individuelle sur des laboratoires pouvant accueillir entre 8 et 12 stagiaires

MODALITES D'ÉVALUATION

Contrôle continu pendant toute la durée de la formation

INFORMATIONS CONCERNANT L'ORGANISME DE FORMATION

N° SIRET : 435 480 520 000 12
N° Déclaration d'existence :
827 500 518 26