



# 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