



Ouvrir ma Glacerie selon Alain Chartier

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

- Avoir les clefs pour réussir l'ouverture de sa glacerie et le lancement de sa gamme de glaces.
- Maîtriser des techniques essentielles à la création de glaces et sorbets, facilement reproductibles dans votre nouvelle boutique.

CONTENU

Lors de ce stage, Alain Chartier vous donnera les clefs pour ouvrir votre glacerie, et développer votre gamme de glaces au sein de votre boutique. Vous bénéficierez de ses conseils sur la stabilité et pérennité de votre projet à travers l'étude de votre business plan, Alain Chartier vous conseillera également sur l'équilibrage et la compréhension d'une table analytique, sur la législation et sur le matériel à choisir, ou sur le discours produits à adopter pour bien vendre vos glaces.

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 |
|-----------------------------|-----------------|----------------|
| 1 650 € * | 78,57 € | 1 980 € |

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



Durée de la formation : 21 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