Code article : 49352

L'École VALRHONA

La Technologie de la Glace
selon Vincent Boué

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION
Gérants et salariés, professionnels des métiers de la gastronomie sucrée.

PRÉ-REQUIS
Niveau 3 – Expertise
Minimum 5 ans d'expérience professionnelle
Souhait d'améliorer ses connaissances techniques

MODALITÉS DE SUIVI
Feuille d'émargement, certificat de réalisation

MOYENS D'ENCADREMENT
Chef MOF Glacier Formateur Intervenant, assistant pâtissier + équipe École

NOMBRE DE BÉNÉFICIAIRES PAR SESSION DE FORMATION
Inscription individuelle sur des laboratoires pouvant accueillir entre 8 et 12 stagiaires

MODALITÉS D'ÉVALUATION
Contrôle continu pendant toute la durée de la formation

OBJECTIFS
Formation théorique apportée et démontrée par le Chef MOF Vincent BOUÉ
- Comprendre la technologie liée à la glace et maîtriser la fabrication pour garantir une qualité constante
- Appréhender le rôle et la fonction des ingrédients : différents sucres, stabilisants et émulsifiants, fibres et plus particulièrement de la fibre de cacao
- Savoir équilibrer des glaces et des sorbets
- Décoder la réglementation européenne, les mentions obligatoires et étiquetage

CONTENU et PROGRAMME DÉTAILLÉ
- Expérience en laboratoire sur l'interaction des ingrédients
- Exercice autour de la compréhension des tables analytiques
- Equilibrage de recettes techniques « à façon » (sans sucre ajouté, sans lactose, végétale, enrichi en protéine…)

Jour 1 - 08H30-12H30 : Accueil, tour de table, découverte du programme
Jour 1 - 14H00-17H00 : Découverte des sucres et de leur incidence
Jour 2 - 08H30-12H30 : Compréhension du rôle des matières grasses
Jour 2 - 14H00-17H00 : Démonstration en laboratoire
Jour 3 - 08H30-12H30 : Compréhension des tables analytiques
Jour 3 - 14H00-17H00 : Temps d'échange sur les questions diverses
Débriefing avec le Chef
Présentiel Collectif

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE
· Méthode active permettant un apport théorique et pratique applicable immédiatement par chacun des participants.

COÛT ET DURÉE

Coût total HT (Prix public)	Coût horaire HT	Coût total TTC
1800 € */**/***	85,71 €	2160 €

** 10% de remise sur prix public pour client Valrhona*
*** 28% de remise sur prix public pour client Cercle V*
****40% de remise sur prix public pour client -25 ans.*

Durée de la formation : 21 heures

INFORMATIONS CONCERNANT L'ORGANISME DE FORMATION
N° SIRET : 435 480 520 000 12 -
N° de déclaration d'existence :
827 500 518 26

L'École Valrhona – Tain l'Hermitage
8, quai du Général de Gaulle – 26600 Tain-l'Hermitage
Tél : 04.75.07.90.95 / Fax : 04.75.07.88.20

L'École Valrhona – Paris
47 rue des Archives – 75003 Paris
Tél : 04.75.07.90.95 / Fax : 04.75.07.88.20