

La Glacerie selon Vincent BOUÉ

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans pâtisseries, glacières ; gérants et salariés

PRÉ-REQUIS

Niveau Perfectionnement

MODALITÉS DE SUIVI

Feuille d'émargement, attestation de présence

MOYENS D'ENCADREMENT

Chef 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

- Apprendre à équilibrer vos propres recettes.
- Comprendre l'impact des ingrédients utilisés sur la texture de vos recettes glacées.

CONTENU

- Réaliser des desserts glacés : esquimaux, verrines, petits gâteaux, entremets selon l'univers du Chef.

PROGRAMME DÉTAILLÉ

- **Jour 1 8H30-12H30** : Accueil, tour de table, découverte du programme et travail en laboratoire / **Jour 1 14H-17H** : réalisation de mix à glace et de sorbets avec démonstration du formateur
- **Jour 2 8H30-12H30** : réalisation recettes de base / **Jour 2 14H-17H** : technologie de la glace en salle + turbinage
- **Jour 3 8H30-12H30** : montage des desserts glacés, des bacs à glace et finitions / **Jour 3 14H-17H** : mise en place du buffet, dégustation

Débriefing avec le Chef

Présentiel Collectif

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
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