



Perfectionnement à l'Univers de la Glacerie

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans, glacières ; gérants et salariés

PRÉ-REQUIS

Niveau Perfectionnement

MODALITÉS DE SUIVI

Feuille d'émargement, attestation de présence

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle continu pendant toute la durée de la formation

OBJECTIFS

- Se perfectionner sur l'équilibrage de vos propres recettes.
- Comprendre l'impact des ingrédients utilisés sur la texture de vos recettes glacées.

CONTENU

Comprendre et maîtriser l'équilibrage d'une glace ou d'un sorbet au travers d'une table analytique.
Réaliser une gamme complète de desserts glacés : esquimaux, verrines, petits gâteaux, entremets.

PROGRAMME DÉTAILLÉ

- Jour 1 Matin : Accueil, tour de table, découverte du programme / Jour 1 Après-midi : réalisation de mix à glace et de sorbet
- Jour 2 Matin : réalisation recettes de base / Jour 2 Après-midi : technologie de la glace + turbinage
- Jour 3 Matin : montage des desserts glacés / Jour 3 Après-midi : mise en place du buffet, dégustation, débriefing avec le Chef

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
1650 € *	78,57 €	1980 €

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



Durée de la formation : 21 heures

INFORMATIONS CONCERNANT L'ORGANISME DE FORMATION

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