



# Techno-Tactile Glacerie

## PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans glaciers ; gérants et salariés

## PRÉ-REQUIS

Niveau Confirmé

## 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

## MODALITES D'ÉVALUATION

Contrôle continu pendant toute la durée de la formation

## OBJECTIFS

Cette formation est composée de temps théoriques :

- 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 au chocolat.
- Décoder la réglementation européenne et les mentions obligatoires.

## CONTENU

3 jours de formation coanimés par Christophe Domange, Champion du Monde de la glace 2018, et par un ingénieur en Recherche et Développement Valrhona.

## PROGRAMME DETAILLE

- Jour 1 Matin : Accueil, tour de table, découverte du programme / Jour 1 Après-midi : découverte des sucres et de leur incidence
- Jour 2 matin : compréhension du rôle des matières grasses / Jour 2 Après-midi : démonstration en laboratoire
- Jour 3 matin : compréhension des tables analytiques / Jour 3 Après-midi : débriefing avec le Chef et questions diverses

## 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
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