



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

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.

PROGRAMME DETAILLÉ

- 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

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

INFORMATIONS CONCERNANT L'ORGANISME DE FORMATION

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