

Initiation à l'Univers de la Glacerie

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans pâtisseries, boulangers, chocolatiers, restaurateurs ;
gérants et salariés

PRÉ-REQUIS

Niveau Initiation

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

- Découvrir des techniques essentielles à la création de glaces et sorbets, facilement reproductibles dans votre boutique ou en restaurant.
- Découvrir des recettes originales pour une nouvelle offre glacée.

CONTENU

- Présenter les ingrédients de base d'une glace.
- Apprendre ou revoir les techniques de réalisation d'une glace.
- Créer et réaliser une gamme glacée avec topping, pour tous types d'applications : coupes glacées, sorbets, esquimaux, bac vac à glace...

PROGRAMME DÉTAILLÉ

- **Jour 1 8H30-12H30** : Accueil, tour de table, découverte du programme et travail en laboratoire ; Technologie de la glace
Jour 1 14H - 17H : réalisation de mix à glace et de sorbets avec explication et démonstration du formateur
- **Jour 2 8H30-12H30** : Finition des recettes de base + passage des mix en turbine / **Jour 2 14H-17H** : Finition des produits ;
dressage 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
1 200 € */**/***	85,71 €	1 440 €

- *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 clients -25 ans



Durée de la formation : 14 heures

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