



LA TECHNOLOGIE de la GLACE

Selon Vincent BOUÉ

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Gérants et salariés, professionnels des métiers de la gastronomie sucrée.

PRÉ-REQUIS

Niveau 3 – Expertise

Minimum 5 ans d'expérience professionnelle

MODALITÉS DE SUIVI

Feuille d'émargement, certificat de réalisation

OBJECTIFS

Formation théorique apportée et démontrée par le Chef MOF Vincent BOUÉ

- 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 et des sorbets.
- Décoder la réglementation européenne et les mentions obligatoires.

CONTENU et PROGRAMME DETAILLÉ

- Expérience en laboratoire sur l'interaction des ingrédients
- Exercice autour de la compréhension des tables analytiques

Jour 1 - 08H30-12H30 : Accueil, tour de table, découverte du programme

Jour 1 - 14H00-17H00 : découverte des sucres et de leur incidence

Jour 2 - 08H30-12H30 : compréhension du rôle des matières grasses

Jour 2 - 14H00-17H00 : démonstration en laboratoire

Jour 3 - 08H30-12H30 : compréhension des tables analytiques

Jour 3 - 14H00-17H00 : Temps d'échange sur les questions diverses

Débriefing avec le Chef

Présentiel Collectif

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
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