



# 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

### MOYENS D'ENCADREMENT

Chef glacier formateur Intervenant, assistant pâtissier + équipe Ecole

### 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

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 DÉTAILLÉ

- 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

**L'École Valrhona – Tain l'Hermitage**

8, quai du Général de Gaulle – 26600 Tain-l'Hermitage

Tél : 04.75.07.90.95 / Fax : 04.75.07.88.20

**L'École Valrhona – Paris**

47 rue des Archives – 75003 Paris

Tél : 04.75.07.90.95 / Fax : 04.75.07.88.20

