

Les Fondamentaux de la Glacerie

Selon l'Ecole

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

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

PRÉ-REQUIS

Niveau 1- Fondamentaux

Minimum 1 an d'expérience professionnelle

MODALITÉS DE SUIVI

Feuille d'émargement, certificat de réalisation

MOYENS D'ENCADREMENT

Chef pâtissier formateur Ecole, 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

- 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 et PROGRAMME DÉTAILLÉ

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

Jour 1 - 08H30-12H30 : Accueil, tour de table, découverte du programme, travail en laboratoire, technologie de la glace

Jour 1 - 14H00 - 17H00 : Réalisation de mix à glace et de sorbets avec explication et démonstration du formateur

Jour 2 - 08H30-12H30 : Finition des recettes de base + passage des mix en turbine

Jour 2 - 14H00-17H00 : 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
1200 € */**/**	85,71 €	1440 €

*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

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