

(Programme de formation conforme à l'art. L 6353-1 du code du travail et du décret relatif à la qualité des actions de formation professionnelle continue du 30 juin 2015)

FORMATION GLACES ARTISANALES

Domaine d'activité : glace - sorbet

Durée : 3 jours soit 21 heures

Type de Formation : Présentiel

Public : Pâtissier, Boulanger, personnel de vente désirant se reconverter dans la fabrication de glaces

Pré requis :

Aucuns

Objectifs :

Acquérir l'ensemble des techniques nécessaires à la fabrication de la glace

Parfaire les connaissances culinaires

Moyens Pédagogiques

Démonstrations des pratiques professionnelles

Formation-action : les stagiaires réalisent eux-mêmes l'ensemble des réalisations

Apports technologiques appliqués

Analyse critique des productions

Programme :

COURS PRATIQUES

Composition et fabrication des différentes glaces, crèmes glacées, sorbets et granités,

Acquisitions technique : les proportions, utilisation de turbine à glace,

KALYANE CONSULTING

2-6 rue Henri Barbusse

Tel : 09 75 18 41 84- S.A.R.L. au capital de 1500 Euros
SIRET 80149414700011 – APE 7022Z

Les différentes matières premières,

Différentes présentations

Les éléments de présentations,

Diversification : gaufres, etc...

Fabrication de cornets maison.

COURS THÉORIQUES

(Support de cours fournit : recettes, vocabulaire, organisation, partenaires,...)

Etude du matériel, (turbine à glace, petits matériels...),

Etude des matières premières, (type de fruits, pulpes, les différents sucres et produits laitiers, émulsifiants, ingrédients divers...),

Les différentes recettes glaces, crèmes glacées, sorbets et granités

Planification des achats,

Confectionner sa carte

Préparation des mixtes,

Fabrication glaces, crèmes glacées, sorbets et granités,

Réalisations des décorations gustatives,

Turbinage,

Modalités d'évaluation des connaissances et sanction de la formation:

QCM, attestation de fin de stage....

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants à la formation

Fiche d'appréciation remise à chaque participant en fin de formation.

Lieu de la formation

Sur le site du client

Horaire de sessions : 9h à 12h30 et 14h à 17h30

Durée

21 heures soit 3 jours

PRIX : À partir de 1050 euros par personne

KALYANE CONSULTING

2-6 rue Henri Barbusse

Tel : 09 75 18 41 84- S.A.R.L. au capital de 1500 Euros
SIRET 80149414700011 – APE 7022Z