



AUTOUR DE LA GLACE

Objectifs de la formation :

- Acquérir l'ensemble des techniques nécessaires à la fabrication de la glace
- Parfaire les connaissances culinaires
- Développer son inspiration et sa créativité

Programme :

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
- Hygiène (alimentaire, locaux, corporelle, ...),
- Normes de sécurité,
- Accueil en restauration,
- Vocabulaire culinaire,
- Agencement, organisation d'une cuisine (la marche en avant,...),
- Mise en place (organisation du travail),
- Planification des achats,
- Confectionner sa carte

Cours pratiques :

- Composition et fabrication des différentes glaces, crèmes glacées, sorbets et granités,
- Acquisitions technique : les proportions, utilisation de turbine à glace,
- Les différentes matières premières,
- Différentes présentations
- Les éléments de présentations,
- Diversification : gaufres, etc...



- Fabrication de cornets maison.
- Préparation des mixtes,
- Fabrication glaces, crèmes glacées, sorbets et granités,
- Réalisations des décorations gustatives,
- Turbinage,
- Fabrication de gaufres,
- Présentation,
- Hygiène : nettoyage du plan de travail et du sol.

Public concerné :

- Formation destinée aux professionnels ou étudiants ayant suivis un apprentissage en pâtisserie-glaces ou ayant obtenus un diplôme en pâtisserie-glaces.

Méthode pédagogique :

Les cours tiennent compte des acquis et des capacités d'assimilation des participants. Le formateur a pour mission de répondre à la demande de façon permanente et individualisée.

Tout au long de la formation, le formateur alterne entre théorie, démonstration et pratique.

Mise à disposition de tout le matériel dédié à cette formation.

Intervenants :

Formateur diplômé spécialisé en confiserie, sucre, glace et pâtisserie, maîtrisant parfaitement les techniques requises et requérant un minimum de trois années de pédagogie appliquée dans la formation.