

Objectifs: Acquérir les techniques nécessaires à la réalisation de glaces et sorbets.
Elaborer des recettes et présentations originales autour de la glace.

Public: Tout professionnel souhaitant acquérir les bases et compétences nécessaires pour réaliser des glaces et desserts glacés

Accessibilité : tout public y compris PSH - à signaler en amont de la formation - pour mise en place des spécificités liées au handicap merci de prendre contact directement auprès de notre référent handicap :
referenthandicap@formalyon-conseil.fr

Prérequis: Connaissances des bases de techniques culinaires
Connaissance et mise en application des règles d'hygiène en pâtisserie

Formateur: Formateur indépendant titulaire d'un diplôme de pâtisserie et justifiant d'une expérience dans le domaine de la pâtisserie

Délais d'accès: Formation accessible toute l'année en intra-entreprise.
Délai d'accès moyen constaté 1 mois.
Dates de formation à définir avec le formateur.

Durée: 24 heures (3 jours)

Horaires: 8h/12h -14h/18h

Lieu de la formation: Sur site (voir moyens techniques)

Tarif: A partir de 80 € HT de l'heure par stagiaire

Mail : contact@formalyon-conseil.fr
Réponse sous 48 h

L'étude des matières premières:

- Découvrir les différents types de fruits
- Utiliser les sucres et produits laitiers
- Comprendre le rôle des émulsifiants

Acquisitions techniques :

- Mesurer les proportions
- Utiliser la turbine à glace
- Réaliser différentes sortes de glace : crèmes glacées, sorbets, granités...
- Développer le goût, la texture, l'aspect
- Procéder à la conservation

Présentation et utilisation :

- Réaliser des présentations en coupe, assiette, cornet
- Créer des éléments de présentation : chocolat froissé, arabesque de caramel, amandes caramélisées, chantilly...
- Proposer différentes associations :
 - Gaufre, meringue...
 - Les entremets glacés
- Présenter et décorer

Réalisation

- Elaborer des recettes originales et rechercher la meilleure décoration
- Travailler autour des arômes et textures

Moyens pédagogiques, techniques et d'évaluations mis en place

- **Moyens Pédagogiques:** Support pédagogique fourni par le formateur remis au stagiaire afin de faciliter le transfert de connaissances
- **Moyens Techniques:** Matériel et ingrédients professionnels de cuisine. Les stagiaires réalisent eux même les recettes à l'aide du formateur. Dégustation et autocritique de chaque recette. . La formation sera réalisée sur le lieu de production habituel du stagiaire dans le respect des lois relatives du code du travail
- **Moyens d'évaluation:**
 - 1 QCM en début et fin de stage permettra d'évaluer l'évolution ou l'acquisition de connaissance à l'issue de l'action de formation ;
 - 1 questionnaire de satisfaction complété par le stagiaire permettra l'évaluation des objectifs.
 - 1 certificat de réalisation en fin de stage sera remise au stagiaire.

Les + de cette formation :

Sur mesure, au poste de travail, elle répond aux besoins spécifiques de chacun. Cette méthode de formation emporte la satisfaction des stagiaires

Après le stage... vous souhaitez vous perfectionner ?

Vous pouvez choisir toute formation aux métiers de bouche :
pâtisserie, chocolaterie, travail du sucre...