

Nouvelles tendances glaces-sorbets avec Stéphane AUGÉ MOF Glacier

Référence : FPROAL011

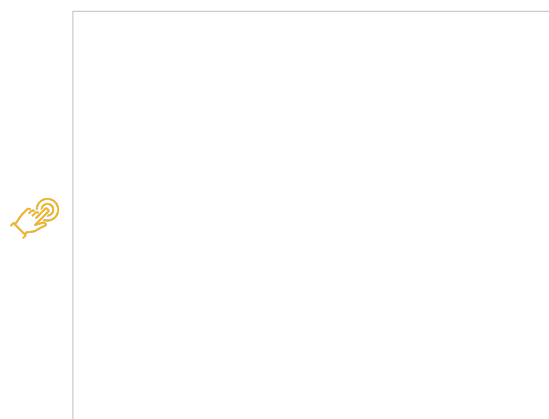
Thématique : Me former aux métiers de bouche

FORMATION PROFESSIONNELLE

Nouvelle formation 2025

Se former aux métiers de l'artisanat

"
Innover sa gamme de glaces et sorbets avec moins d'ingrédients, moins de sucre avec Stephane Augé - MOF Glacier "



Objectifs

- Equilibrer des recettes de glaces et sorbets selon les règles de base, **avec moins d'ingrédients, moins de sucre, de nouveaux ingrédients structuraux** tout en maintenant leur qualité de service, de conservation et gustative.
- Améliorer la productivité dans la fabrication des glaces et des sorbets selon de nouveaux process pratiques et rationnels

Contenu

- Point technologique sur les ingrédients, leur rôle, les nouvelles méthodes de

- fabrication
- Fabrication d'une solution de stabilisant, fabrication de sucre inverti maison, mise en œuvre des mix à glaces et à sorbets, fabrication et cuisson des bases pâtisseries
 - Turbinage des glaces, montages des bacs
 - Travail sur tableur et table analytique

Exemples de recettes réalisées pendant la formation :

- crème glacée au citron, crémeux citron, meringuettes
- sorbet framboise estragon (base herbe aromatique)
- glace aux oeufs, malva pudding
- crème glacée (sans oeufs) à la vanille
- glace (base sans lactose) à la pâte de cacahuète, sauce chocolat sans lactose
- glace chocolat noisette (base chocolat), sauce chocolat, noisettes caramélisées
- glace au praliné noix de pécan (base fruit sec), cookies double chocolat
- crème glacée rhum raisin (base alcool)
- sorbet piña colada, (base alcool), compotée de fruits de la passion
- crème glacée à la cannelle, coulis caramel, spéculos (base macération de cannelle)
- sorbet litchi au café (base macération de café)

Prérequis

- aucun

Public

- Glaciers, pâtisseries, boulangers, chocolatiers/confiseurs, pâtisseries de restaurant, traiteurs

Méthodes et moyens mobilisés

- Mises en situations pratiques
- Apports théoriques

Modalité d'évaluation

- Évaluation des acquis à l'entrée et en fin de formation

Durée

- 7 heures sur 1 journée (9h00 à 17h00)

Modalités et délais d'accès

- Sur inscription aux dates indiquées pour chaque session ; date limite d'inscription 15 jours avant le début de la formation
- Nombre de places limité à 8 personnes

Tarif public

- 500 euros net de taxe avec prise en charge totale ou partielle possible selon les conditions de l'organisme de financement de la formation professionnelle

Tarif artisan

:
«
»

Entreprise inscrite au Registre National des Entreprises (RNE), exerçant une activité artisanale dont le code d'activité (APRM) relève de la NAFA, Nomenclature d'Activité Française de l'Artisanat

- 500 euros net de taxe avec prise en charge totale ou partielle possible selon les conditions de l'organisme de financement de la formation professionnelle

Accessibilité

Pour les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'une situation de handicap, même léger, merci de nous contacter afin d'établir les modalités d'accessibilité et d'adaptation à la formation

Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Pays de la Loire

Siret : 130 020 688 00011

Code APE : 9411Z

Date de mise à jour : 20 février 2025

Délivré par:

- La Roche-sur-Yon, CMA Formation (85) : 24, rond-point du Coteau - 85002 LA ROCHE-SUR-YON CEDEX

Prochaines sessions:

- La Roche-sur-Yon, CMA Formation (85) - Formation proposée dans notre centre de formation. Nous contacter pour en savoir plus sur les modalités.
- Pas de date limite d'inscription

Tarifs:

- SALARIE(E) - contact
- DIRIGEANT(E) - contact
- CREATEUR REPRENEUR - contact
- AUTRE PUBLIC - contact