



École des Chefs

Crêpiers, Pizzaiolos et Glaciers

Christian LOSTANLEN

29 rue du Général De Gaulle
29940 LA FORÊT FOUESNANT

Tél : 06.08.03.24.95 ou 02.98.56.94.96.

PROGRAMME DE FORMATION

GLACIER

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 (fruits frais, pulpes...),
- ✚ Différentes présentations (en coupe, assiette, cornet)
- ✚ Les éléments de présentations (chocolat froissé, arabesque de caramel, amandes caramélisées, chantilly...),
- ✚ Diversification : gaufres, meringues, tranches de fruits séchés,
- ✚ Fabrication de cornets maison.

COURS THEORIQUES

(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, méthode HACCP),
- ✚ 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.

