



# École des Chefs

Crêpiers, Pizzaiolos, Glaciers, Confituriers

**Christian LOSTANLEN**  
 109 route de la Pointe - Moustierlin-  
 29170 FOUESNANT  
 Tél : 09.50.57.73.99. - 06.08.03.24.95  
 Email : [contact@ecole-des-chefs.fr](mailto:contact@ecole-des-chefs.fr)  
 Site internet : [www.ecole-des-chefs.fr](http://www.ecole-des-chefs.fr)

## Descriptif

## Formation GLACIER

### **PUBLIC CONCERNÉ et PRÉ-REQUIS**

- > Formation "Tout public" : *chef d'entreprise, artisan, commerçant, salarié, personne en reconversion professionnelle, demandeur d'emploi, étudiant, saisonnier...*
- > Pas de pré-requis spécifiques, en termes de niveaux et de diplômes.

### **OBJECTIFS**

La formation permet d'acquérir l'ensemble des techniques et connaissances nécessaires à la fabrication de la glace.

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable, dans les règles d'hygiène et de sécurité :

- Approvisionner, sélectionner et préparer les ingrédients pour la fabrication de crèmes glacées, sorbets et granités, ainsi que les cornets et coupes comestibles.
- Réaliser des produits de glacierie, gérer les mix, le turbinage, la présentation et le stockage en froid négatif,
- Fabrication de support de dégustation.
- Nettoyer et remettre en état les locaux et le matériel.

### **DURÉE - HORAIRES - LIEU DE DEROULEMENT**

L'action sera d'une durée de 32 heures, en groupe et en présentielle

- > du mardi au vendredi de 9h00 à 17h00

Calendrier annuel établi par le centre de formation et consultable sur le lien suivant : <http://www.ecole-des-chefs.fr/calendrier.php>

#### Lieu de déroulement

- > 109 Route de la Pointe – MOUSTERLIN – 29170 FOUESNANT

### **MODALITÉS et DÉLAI D'ACCÈS**

- > Demande d'inscription sur notre site internet.
- > Entretien téléphonique et/ou physique avant la validation d'inscription

Après validation de l'inscription par le versement de l'acompte ou l'accord de prise en charge, le dossier doit être clos, au plus tard, 15 jours avant le début de la formation.





## **MOYENS PÉDAGOGIQUES - TECHNIQUES et d'ENCADREMENT**

---

- Formation en présentielle,
- Pédagogie active,
- Déroulement des séances de formations dans un local de 150 m<sup>2</sup>, réservé exclusivement à la formation pour professionnels, équipé d'une cuisine pédagogique et d'un poste de travail individuel par stagiaire,
- Matériel professionnel adapté et performant,
- Lieu de cours théoriques,
- Livret technique de formation remis aux stagiaires (recettes-théorie-législation)
- Exposés théoriques.

La formation est dispensée par Mr Christian LOSTANLEN

Domaines d'expérience :

- cuisinier
- crêpier, pizaiolo, glacier, confiturier,
- formateur dans ce domaine depuis 1995

## **SUIVI et ÉVALUATION**

---

- Feuilles d'émargements individuelles par ½ journée signée par le stagiaire et le formateur,
- Mises en situation, suivant une grille d'évaluation :
  - évaluation orale des connaissances, avant-pendant-après,
  - évaluation de la dextérité, avant-pendant-après,
  - produits types à fabriquer,
  - remédiation suivant les besoins.
- Evaluation à chaud et à froid.

## **VALIDATION DE LA FORMATION**

---

- Attestation de fin de formation

## **ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP (PSH)**

---

- Parking privé avec place réservée.
- Site de formation accessible aux personnes à mobilité réduite. Nous consulter pour effectuer une étude préalable avec un référent.

## **TARIF**

---

- 1 620,00 €/net (non assujetti à la TVA, article 293B du CGI), repas de midi inclus.

