



# 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)

## Programme de Formation Confiturerie

### ***PUBLIC CONCERNÉ et PRÉ-REQUIS***

---

- Formation "Tous publics"
- Pas de pré-requis spécifiques, en termes de niveaux et de diplômes

### ***OBJECTIFS***

---

- Acquérir l'ensemble des techniques nécessaires à la fabrication de confitures, gelées et chutneys
- Parfaire les connaissances culinaires

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

---

L'action sera d'une durée de 32 heures, sur 4 jours

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

#### Horaires

> 9 H à 17 H

#### Lieu de déroulement

> 109 Route de la Pointe – MOUSTERLIN – 29270 FOUESNANT

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

---

- Déroulement des séances de formations dans un local de 150 m2, réservé exclusivement à la formation pour professionnels,
- 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
- glacier
- formateur dans ce domaine depuis 1995





## CONTENU DE LA FORMATION

---

### **COURS PRATIQUES**

- Composition et fabrication des différentes confitures : gelées, marmelades, chutneys, compotes...
- Les spécialités de l'École des Chefs : caramels, caramelades, spiritueuses,
- Acquisition technique et savoir-faire : préparations, proportions, parfumer la confiture, différentes cuissons, mise en pots, utilisation des matériels, conservation
- Les différentes matières premières : le marché et les ingrédients, (fruits frais, fruits congelés, pulpes, légumes, épices...)
- Différentes présentations (bocaux, étiquettes...)
- Création de supports de dégustation : confection de galettes sucrées et coupes gourmandes.

### **COURS THÉORIQUES**

(Support de cours fournit : recettes, vocabulaire, organisation, partenaires,...)

- Etude du matériel, (confiturier, stérilisateur, petits matériels...),
- Etude des matières premières, (type de fruits, pulpes, les différents sucres, ingrédients divers...),
- Les différentes présentations de vente
- Les différentes recettes marmelades, gelées, chutneys, compotes...
- Problèmes et solutions
- Hygiène (alimentaire, locaux, corporelle, ....),
- Normes de sécurité,
- Accueil en restauration,
- Vocabulaire culinaire et spécifique à la confiterie
- Agencement, organisation d'une cuisine (la marche en avant, ...),
- Mise en place (organisation du travail),
- Fournisseurs.

## SUIVI et ÉVALUATION

---

- Feuilles d'émargement par 1/2 journée et par stagiaire
- Mises en situation :
  - évaluation orale des connaissances, avant-pendant-après
  - évaluation de la dextérité, avant-pendant-après
  - produits types à fabriquer
- Attestation de fin de formation
- Questionnaire à chaud
- Questionnaire à froid

**Ensemble concrétisons votre formation  
en une qualification durable et rentable**

