



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
Site internet : www.ecole-des-chefs.fr

Programme de Formation GLACIER

PERSONNES CONCERNÉES - PRÉ-REQUIS

- Tout public
- Formation concrète et pratique, aucune qualification spécifique n'est requise

OBJECTIFS

- Acquérir l'ensemble des techniques nécessaires à la fabrication de la glace
- 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 glaces, crèmes glacées, sorbets et granités,
- Acquisitions technique : les proportions, utilisation de turbine à glace,
- Les différentes matières premières,
- Différentes présentations
- Les éléments de présentations,
- Diversification : gaufres, etc...
- Fabrication de cornets maison.

COURS THÉORIQUES

(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, ...),
- 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
- Intervenants Extérieurs (suivant disponibilité) : Fournisseurs, Agencement, Produits d'hygiène, Publicité (créateur de site internet)

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**

