



Christian LOSTANLEN
109 route de la Pointe - MOUSTERLIN
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

École des Chefs

Crêpiers, Pizzaiolos, Glaciers, Confituriers

Programme

Formation GLACIER

CONTENU DE LA FORMATION

COURS PRATIQUES (26 heures)

- *Sélection et préparation des ingrédients pour la fabrication des produits de glacerie, traditionnelles et créatives*
 - Recherche et sélection des différentes matières premières en fonction des types de crèmes glacées, sorbets, granités... à préparer et confectionner.
 - Sélection des ingrédients pour la réalisation des produits de glacerie. Le marché et les ingrédients (fruits frais, fruits congelés, pulpes, épices...)
 - Estimation des quantités d'ingrédients nécessaires,
 - Gestion et suivi des commandes et des achats d'ingrédients et d'éléments de bases,
 - Acquisition technique et savoir-faire : préparations, proportions, utilisation de différents matériels (turbines, surgélateur, turbine glaces softs ...),
 - Préparation de différents produits de glacerie, mix et turbinage,
 - Gestion et contrôle des températures négatives (surgélateur),
 - Les différentes présentations et les éléments de présentation,
 - Diversification : gaufres, bubble waffle...
 - Création de supports de dégustation comestibles (cornets, coupes comestibles).

COURS THÉORIQUES (6 heures)

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

- Etude du matériel, (turbines à glace, surgélateur, présentoir glace, petits matériels...),
- Etude des matières premières, (type de fruits, pulpes, les différents sucres, produits laitiers, émulsifiants, épices, ingrédients divers...),
- Les différentes recettes de crèmes glacées, sorbets, granités...,
- Les différentes présentations de vente,
- 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,
- Fournisseurs.





PLAN DE FORMATION CONFITURERIE

1^{er} jour : Le mardi

- Accueil
- Présentation des locaux et du matériel,
- Présentation du formateur, de la formation et de la pédagogie,
- Tour de table avec présentation individuelle, projets et attentes de la formation,
- Un livre pédagogique remis par stagiaire,
- Réalisation de la 1^{ère} crème glacée et du 1^{er} sorbet sur les conseils et directives du formateur,
- Repas préparé par le formateur. Préparation en commun du dessert, partages et échanges dynamiques,
- Préparation (fruits : nettoyage, épluchage..., pesées des différents ingrédients),
- Fabrication des différents mix,
- Turbinage,
- Mise en bac,
- Nettoyage et entretien du matériel et de la zone de travail.

JOURNÉE TYPE

MATIN

- Préparation des matières premières (fruits, différents sucres, épices, liquides...),
- Fabrication des différents mix, pasteurisation,
- Turbinage suivant le volume : turbine verticale ou horizontale,
- Mise en bac,
- Surgélation des différentes préparations,
- Stockage, (présentoir glace, congélateur, chambre froide négative...)
- Fabrication de supports de dégustation comestibles,
- Fabrication suivant le programme de la semaine : cornets, bubble waffle, coupe comestible,
- Hygiène : nettoyage et entretien du matériel et de la zone de travail.

13 heures

- Repas en commun, échanges dynamiques.

APRÈS-MIDI

- Préparation des matières premières (fruits, différents sucres, épices, liquides...),
- Fabrication des différents mix, pasteurisation,
- Turbinage suivant le volume : turbine verticale ou horizontale,
- Mise en bac,
- Surgélation des différentes préparations,
- Stockage, (présentoir glace, congélateur, chambre froide négative...)
- Hygiène : nettoyage et entretien du matériel et de la zone de travail,
- Cours théoriques,
- Bilan des connaissances, questions,
- Remédiation tout au long de la journée si besoin.

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

