



Ecole
Christian Vabret
Meilleur Ouvrier de France
Boulangerie • Pâtisserie
Cuisine

RÉUSSISSEZ VOTRE ÉTÉ EN PRÉPARANT VOS GLACES MAISON

Vincent BOUÉ

Meilleur Ouvrier de France Glacier

Vincent BOUÉ partage avec nous ses secrets de fabrication pour préparer votre été de la meilleure manière qui soit !

Pour le chef glacier, tout est question de patience et d'équilibre !



Du 18 au 20 Mars 2024
24 heures de formation en 3 jours



Du Lundi 09h au Mercredi 13h00



Ecole Christian VABRET
Boulangerie | Pâtisserie | Cuisine
Espace Pâtisserie
17 avenue du Garric / rue Condorcet
15000 AURILLAC



Artisans boulangers ou pâtisseries, salariés en boulangerie-pâtisserie, formateurs, démonstrateurs
Professionnels de la filière pâtisserie.



Être titulaire du : CAP Pâtissier ou GLACIER (ou niveau)

OBJECTIFS

Apporter aux participants des compétences essentielles en matière de glaces et sorbets.

COMPÉTENCES VISÉES

- Maîtriser les techniques de fabrication et de production.
- Acquérir les connaissances fondamentales dans la création d'une nouvelle gamme de produits
- Intégrer l'optimisation des techniques de travail pour des créations rationnelles
- Appréhender une méthode d'organisation de travail personnalisée
- Dégustation et analyse organoleptique avec une étude des textures, associations des parfums et méthode de conservation

PRODUITS A RÉALISER :

Première journée (Technologie de la Glace) :

- Technologie des matières premières de Glacierie (les sucres, les stabilisateurs, les produits laitiers, les épaississants, ...)
- Méthodologie des process de production selon fabrication (entremets, insert, bac, esquimaux, bâtonnets, ...)
- Mise en œuvre et exploitations de différentes tables analytiques (sorbet, glace et crème glacée)
- Analyse et conception de glaces dites « atypiques » de type : faible indice glycémique, sans sucres ajoutés, à forte teneur en protéine,
- Formulation de glaces autour de stabilisateurs dans un assemblage souhaité,
- Mise en œuvre de différents mix,
- Production des produits de glacierie (non turbinée), de biscuiterie et décor

Deuxième & Troisième journées :

- Turbiner, sangler et dresser des mix à sorbet, glace et crèmes glacées
- Montage de bacs, entremets, petits gâteaux, esquimaux, bâtonnets, ...
- Réalisation de finitions (décor, glaçage, travail de poches, ...)
- Dégustation et analyse des productions via l'élaboration d'un test organoleptique
- Synthèse des productions et mise en place de rectificatifs préconisés



PROGRAMME :

Jour 1 :

- Café & accueil et présentation des participants
- Détermination des attentes des participants
- Présentation technologique des matières premières en prenant compte des attentes des consommateurs
- Méthodologie des process de production selon fabrication
- Mise en œuvre de différentes recettes dans les montages

Jour 2 :

- Production et montage des produits
- Réalisation des décors variés

Jour 3 :

- Réalisation des finitions.
- Finition et décoration des produits finis
- Dégustation et analyse organoleptique des productions
- Synthèse des productions et mise en place de rectificatifs préconisés
- Buffet de présentation final
- Remise des attestations de suivi de stage.

MOYENS PEDAGOGIQUES :

- Des apports théoriques appuyés par des applications sur site
- Des entraînements accompagnés et encadrés par le formateur
- Débriefing en fin de formation

MOYENS TECHNIQUES (locaux et matériels)

L'Ecole Christian Vabret – Boulangerie – Pâtisserie – Cuisine est constituée :

- d'une salle banalisée de technologie où se déroulent les cours d'enseignement théorique équipé d'un tableau numérique connecté.

- d'un laboratoire équipé de 16 postes de travail et doté d'un matériel mis à sa disposition par les plus grands fabricants d'équipements en boulangerie-Pâtisserie et donc à la pointe de la technologie.

- D'un amphithéâtre de 50 places assises pouvant se transformer en salle de conférence et en salle de démonstration. Cet amphithéâtre est connecté et permet l'utilisation de support audio ou vidéo.

- D'un four à bois LE PANYOL, permettant d'organiser des formations spécifiques autour du feu à bois ou permettant la cuisson de certains produits ponctuellement

Le matériel se constitue :

- une bibliothèque de livres professionnels
- un ordinateur connecté
- fours à soles
- four ventilé
- batteur sur pied
- pétrin axe oblique
- pétrin à bras plongeant
- batteur sur table individuel
- laminoir
- tours réfrigérés
- surgélateur / conservateur
- cellule de refroidissement rapide
- chambre de fermentation
- robot coupe
- gamme de moules silicone
- gamme de cercles, cadres, découpoirs
- moules
- batterie de cuisine
- petit outillage de boulangerie / pâtisserie / chocolaterie / glacerie

MOYENS D'ENCADREMENT :

Livret de recettes

Evaluation à chaud en fin de formation

Vis-à-vis du formateur : point en amont de la formation avec restitution du besoin client

Point en fin de journée de formation, recueil des impressions, régulation sur les autres journées en fonction de l'évolution pédagogique

Evaluation à chaud en fin de formation et à froid effectuée auprès des stagiaires

MODALITES DU SUIVI :

Le suivi de l'exécution de l'action se fait à l'aide de feuilles de présence émargées par les stagiaires. Elles sont signées par demi-journée par les stagiaires et le formateur, l'objectif étant de justifier la réalisation de la formation. C'est à partir de ces feuilles d'émargement que sont réalisées les attestations d'assiduité.

L'Ecole Christian VABRET – Boulangerie – Pâtisserie Cuisine établira pour chaque stagiaire :

- Une attestation de présence – feuille d'émargement
- Une attestation de suivi de formation