



Ecole
Christian Vabret
Meilleur Ouvrier de France
Boulangerie • Pâtisserie
Cuisine

Vincent BOUÉ

Meilleur Ouvrier de France
Glacier



Programme



INTITULÉ :

GLACES DE FIN D'ANNEE

FORMATEUR :

Monsieur Vincent BOUÉ
Meilleur Ouvrier de France Glacier

DATE :

Du Mardi 17 au Mercredi 18 Novembre 2020

DURÉE :

16 heures de formation en 2 jours

LIEU :

Ecole Christian VABRET
Boulangerie | Pâtisserie | Cuisine
La Roseraie – Route du Château
15130 VEZAC

PUBLIC VISE :

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

PRE-REQUIS :

Les candidats sont informés qu'il faut être titulaire du niveau CAP Cuisine, pour suivre la formation

OBJECTIF DE LA FORMATION :

A la fin de la première journée, l'apprenant sera capable d'analyser les matières premières de glacerie, d'effectuer son choix en fonction des processus de fabrication à venir, de réaliser, calculer et analyser une table analytique (sorbet, glace et crème glacée), appliquer et de mettre en oeuvre une démarche de production dans le respect des bonnes pratiques de glacerie tout en tenant compte du guide des appellations ainsi que des directives fixées par le législateur (guide du Glacier-Confédération Nationale des Glaciers de France).

A la fin de la seconde journée, l'apprenant sera capable de mettre en oeuvre un processus de fabrication de différents mix à sorbet, glace et crème glacée en respectant le plan de maîtrise sanitaire et les différentes règles d'hygiène, d'effectuer différents montages (bacs, entremets, petits gâteaux, esquimaux, bâtonnets, ...), de décorer et valoriser les



produits de glacerie, et d'analyser suite aux tests organoleptiques les productions en vue d'éventuels rectificatifs.

Programme :

Mardi 17 Novembre 2020 :

- Café & accueil et présentation des participants
- Détermination des attentes des participants
- Technologie des matières premières de Glacerie (les sucres, les stabilisateurs, les produits laitiers,...)
- Méthodologie des process de production selon fabrication (entremets, insert, bac, esquimaux,...)
- Mise en œuvre et exploitations de différentes tables analytiques (sorbet, glace & crème glacée)
- Mise en œuvre de différents mix
- Production des produits de glacerie (non turbinée), de biscuiterie et décor

Mercredi 18 Novembre 2020 :

- Turbiner, sangler et dresser des mix à sorbet, glaces et crèmes glacées
- Montage de bacs, entremets, petits gâteaux, esquimaux, bâtonnets,...
- Réalisation de finitions (décors, 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

Les moyens pédagogiques :

Moyens techniques (locaux et matériels)

L'Ecole Christian VABRET - Boulangerie - Pâtisserie – Cuisine est constituée :

- d'une salle banalisée de technologie équipé d'un vidéoprojecteur où se déroulent les cours d'enseignement général.
- d'une cuisine pédagogique équipée de 14 postes de travail et doté d'un matériel mis à sa disposition par les plus grands fabricants d'équipements en cuisine et donc à la pointe de la technologie.
- D'un espace bar équipé d'une machine à café dernière génération pour tous les cours de caféologie et Barista.

Le matériel se constitue :

14 Poste de cuisson : 1 plaque double induction, 1 plan de travail neutre, 1 timbre réfrigéré
1 Espace démonstration : 1 plaque double à induction, 1 plan de travail neutre, 1 timbre positif et 1 timbre négatif, 1 salamandre, 1 lampe infra-rouge
Espace cuisson & refroidissement : 2 fours doubles mixtes + étuve, 2 cellules de refroidissement
Gros matériel : thermomix, Paco jet, Kitchenaid, thermoplongeur, machine sous-vide, four double mixte, cellules, salamandres
Petit matériel : blender, robot-coupe, girafe, centrifugeuse, balance, friteuse, autocuiseur, lampe infra-rouge, machines à glaçons

Un livret de recettes et une présentation du parcours du formateur, seront donnés en début de formation à chaque stagiaire.

LES MODALITES DU SUIVI :



Ecole
Christian Vabret
Meilleur Ouvrier de France
Boulangerie • Pâtisserie
Cuisine

Vincent BOUÉ

Meilleur Ouvrier de France
Glacier



l'Ecole Christian VABRET - Boulangerie - Pâtisserie - Cuisine établira pour chaque stagiaire :

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

