



Ecole  
Christian Vabret  
Meilleur Ouvrier de France  
Boulangerie • Pâtisserie  
Cuisine

Vincent BOUÉ

Meilleur Ouvrier de France  
Glacier



# Programme



**INTITULÉ :**

**SCULPTURE SUR GLACE**

**FORMATEUR :**

**Monsieur Vincent BOUÉ**  
Meilleur Ouvrier de France Glacier

**DATE :**

**Du Lundi 29 au Mardi 30 Novembre 2021**

**DURÉE :**

**16 heures de formation en 2 jours**

**TARIF :**

**1040 €**

**LIEU :**

Ecole Christian VABRET  
Boulangerie | Pâtisserie | Cuisine  
17 av du Garric  
15000 Aurillac

1

**PUBLIC VISE :**

Artisans pâtisseries, glaciers, salariés en pâtisserie-glacierie, formateurs, démonstrateurs... professionnels de la filière pâtisserie-glacierie

**PRE-REQUIS :**

Formation réservée exclusivement aux professionnels

**OBJECTIF DE LA FORMATION :**

A l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de mener à terme une réalisation en glace sculptée (présentoir commercial ou œuvre libre).



## Programme :

### Lundi 29 Novembre 2021 :

- Café & accueil et présentation des participants
- Détermination des attentes des participants
- Histoire de la glace sculptée, nature des blocs, règle de stockage et conditions de travail
- Présentation des différents matériels et outils liés à la sculpture sur glace
- Méthodologie de travail, mise en sécurité des biens et des personnes, gestes et postures de travail (ergonomie), présentation des équipements de protection individuel (E.P.I)

### Mardi 30 Novembre 2021 :

- Approche graphique des réalisations, présentation d'œuvres ou différentes productions
- Mise en œuvre des différentes techniques face aux contraintes de la matière et de l'environnement
- Production de présentoirs commerciaux et d'une pièce artistique libre

## 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.

### Le matériel se constitue :

- Une bibliothèque de livres professionnels
- un ordinateur relié à internet
- fours à soles
- four ventilé
- laminoir
- batteurs
- petit outillage spécifique
- balances
- tours réfrigérés
- surgélateur
- chambre de fermentation
- kitchened
- robot coupe
- lampe à sucre
- tempéreuse à chocolat
- Cercles à tartes, à mousses, à glace,
- Turbine à glace
- Cadres à entremets
- Moules à chocolat, moule bombe à glace,
- Gabarits décors
- Aérographe
- Congélateur
- Plonge automatique
- Micro-onde
- Mixeur plongeant

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

### LES MODALITES DU SUIVI :

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

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