



# Programme



INTITULÉ :

LA GLACE DANS TOUS SES ETATS

FORMATEUR :

Monsieur Jean Thomas SCHNEIDER  
Meilleur Ouvrier de France Glacier  
Champion du Monde Pâtissier & Glacier

DATE :

Du Mercredi 2 au Vendredi 4 Mars 2022

DURÉE :

21 heures de formation en 3 jours  
Mercredi : 14h00 - 20h00  
Jeudi : 07h00 - 12h00 / 13h30 - 18h30  
Vendredi : 07h00 - 12h00

LIEU :

Ecole Christian VABRET  
Boulangerie | Pâtisserie | Cuisine  
Espace Pâtisserie  
17 Avenue du Garric / Rue Condorcet  
15000 AURILLAC

PUBLIC VISE :

Artisans pâtissiers - glacier, salariés en pâtisserie - glacerie,  
formateurs, démonstrateurs...professionnels de la filière  
pâtisserie -glacerie

PRE-REQUIS :

Les candidats sont informés qu'il faut être titulaire du niveau  
CAP Pâtissier ou Glacier, 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 process de fabrication à venir, de réaliser, calculer et analyser une table analytique (sorbet, glace et crème glacée), appliquer et de mettre en œuvre 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 œuvre un process 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.

### Programme:

#### Produits à réaliser :

- Entremets sphère spirale
- Entremets calisson
- Entremets mango
- Batonnets glacés
- Verrines glacées
- Bûches glacées
- Omelette norvégienne
- ...

#### Mercredi 02 Mars 2022 :

- 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
- 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

#### Jeudi 03 Mars 2022 :

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



## Vendredi 04 Mars 2022 :

- 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
- Buffet de présentation final
- Remise des attestations de suivi de stage.

## LES MOYENS PEDAGOGIQUES :

### 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.

### Le matériel se constitue :

- |   |   |
|---|---|
| - une bibliothèque de livres professionnels | - cellule de refroidissement rapide                       |
| - un ordinateur connecté                    | - chambre de fermentation                                 |
| - fours à soles                             | - robot coupe   |
| - four ventilé                              | - gamme de moules silicone                                |
| - batteur sur pied                          | - gamme de cercle et cadre                                |
| - batteur sur table individuel              | - moules  |
| - laminoir                                  | - batterie de cuisine                                     |
| - tours réfrigérés                          | - petit outillage de pâtisserie / chocolaterie / glacerie |
| - surgélateur / conservateur                |   |

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