



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 :

Lundi 14 et Mardi 15 Novembre 2022

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

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 14 Novembre 2022 :

- 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 15 Novembre 2022 :

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

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