



Ecole
Christian Vabret
Meilleur Ouvrier de France
Boulangerie • Pâtisserie
Cuisine

Vincent BOUÉ

Meilleur Ouvrier de France
Glacier



Programme

INTITULÉ :

GLACES MAISON

FORMATEUR :

Monsieur Vincent BOUÉ
Meilleur Ouvrier de France Glacier

DATE :

Du Lundi 21 au Mercredi 23 Novembre 2022

DURÉE :

21 heures de formation en 3 jours

LIEU :

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

PUBLIC VISE :

Artisans pâtissiers, glacières, salariés en boulangerie-pâtisserie, formateurs, démonstrateurs... professionnels de la filière pâtisserie-glacierie

PRE-REQUIS :

Les candidats sont informés qu'il faut être titulaire du niveau CAP Pâtissier, 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 glacierie, 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 glacierie 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, et d'analyser suite aux tests organoleptiques les productions en vue d'éventuels rectificatifs.

Programme :

Lundi 21 Novembre 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 (entremets, insert, bac, esquimaux,...)
- Mise en œuvre et exploitations de différentes tables analytiques (sorbet, glace & crème glacée)

Mardi 22 Novembre 2021 :

- 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

Mercredi 23 Novembre 2021 :

- 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.

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



Ecole
Christian Vabret
Meilleur Ouvrier de France
Boulangerie • Pâtisserie
Cuisine

Vincent BOUÉ

Meilleur Ouvrier de France
Glacier



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

