

# LES FONDAMENTAUX DE LA GLACE

- Niveau débutant  
- En partenariat avec CARPIGANI

## LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Dijon  
(Cité Internationale de la  
Gastronomie et du vin)

## ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est  
accessible aux personnes à  
mobilité réduite

## RYTHME

5 jours (35 h - 7 h par jour)

## PRÉ-REQUIS

Sans pré-requis  
spécifiques

## PUBLIC VISÉ

Adultes avec  
projet professionnel

## DÉLAIS D'ACCÈS

Session du 03 au 07 juillet 2023

## MODALITÉS D'ACCÈS

Renseigner et retourner le bulletin d'inscription.

## OBJECTIFS

- Élaborer des glaces en tenant compte de l'équilibre des recettes
- Réaliser et équilibrer des sorbets
- Utiliser les différents matériels utiles à la confection des glaces

## CONTENU PÉDAGOGIQUE

Historique de la glacerie.

Connaissances de la réglementation en hygiène et de la législation sur la composition des glaces

Étude des différents produits et de leurs applications

Fabrication et équilibre des différentes variétés de glaces en bacs et en individuelles

Élaboration des sorbets à partir de pulpes et de fruits frais

Réalisation de glaces sur bâtonnet, glaces soft et glaces de fruits au lait

Utilisation de la turbine à glace, du pacojet et de la machine soft

## MODALITÉS DE POSITIONNEMENT

- Entretien individuel de positionnement réalisé par téléphone au moment de la candidature

## MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Exposés et exercices d'application
- Démonstrations des gestes professionnels
- Formation-action
- Analyse critique des productions

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation formative des productions réalisées en cours et en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction en fin de stage
- Attestation de participation FERRANDI Paris délivrée à la fin du stage

## LES RÉSULTATS OBTENUS

97,7%

Taux moyen de satisfaction globale de nos stagiaires en Formation Continue en 2021 (Très satisfait/ Satisfait)

## TARIFS ET FRAIS

2500 euros

## CONTACT

Jean-François Ceccaldi

Chargé de clientèle

01 49 54 29 71

jceccaldi@ferrandi-paris.fr

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 20/04/2023

PARIS

FERRANDI Paris  
28 rue de l'Abbé Grégoire  
75006 Paris

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE