

LES FONDAMENTAUX DE LA GLACE
- Niveau intermédiaire
- 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

4 jours (35 h - 8 h 45 par jour)

PRÉ-REQUIS

Maîtriser les techniques
de base

PUBLIC VISÉ

Adultes avec
projet professionnel

DÉLAIS D'ACCÈS

Session du 10 au 13 juillet 2023

MODALITÉS D'ACCÈS

Renseigner et retourner le bulletin d'inscription.

OBJECTIFS

- Étude des matières premières utilisées et leurs applications
- Maîtriser les tables de calculs analytiques des glaces
- Élaborer des recettes de glaces personnalisées

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Composition des ingrédients

Équilibrage des bases au lait et aux fruits

Analyse des sucres

Techniques de substitution des ingrédients

Glace sans dérivés du lait

Réalisation de glaces à partir d'infusions et fruits pochés

Recettes de glaces internationales

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