

Formation

GLACES ET ENTREMETS GLACÉS



Rien de compliqué quand on a la bonne recette, mais un beau potentiel de ventes additionnelles !

Cette année, **Axel Lebellanger** propose d'explorer **le monde de la glace**, avec **divers parfums** à vendre en bacs, et à décliner en **magnums nomades, coupes glacées et entremets**. Le produit étant congelé, **sa durée de vie est beaucoup plus longue** que toutes les autres références de votre boutique. Et le proposer « **fait maison** » apporte une vraie valeur ajoutée à votre vitrine. **Une formation qui pourrait vous faire fondre !**

Durée : 14 h (2 jours)

Profils des apprenants :

- Boulangers pâtisseries
- Personnes en cours de reconversion en boulangerie / pâtisserie

Prérequis : Aucun

Accessibilité : Nos formations peuvent être accessibles aux personnes en situation de handicap. Les aspects, l'accessibilité et le type de handicap au regard des modalités d'accompagnement pédagogiques sont à évoquer impérativement au cours de l'entretien préalable à toute contractualisation afin de pouvoir orienter ou accompagner au mieux les personnes en situation de handicap.

Référente handicap : Christelle BASTIDE (christelle.bastide@ecolebourgeoisfreres.com)



Modalités d'accès :

Mail : formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tél : 01 89 53 49 88

Produits travaillés :

Glaces en pots

Vanille / Pistache / Caramel
beurre salé & fleur de sel/
Noisette du Piémont pralinée

Barres glacées gourmandes

Noisette intense – praliné,
noisettes caramélisées, chocolat
au lait / Exotique passion –
sorbet mangue-passion, coque
blanche coco / Vanille cookie –
glace vanille, insert cookie dough,
enrobage chocolat noir / Caramel
intense – glace caramel, cœur
coulant, éclats de sablé breton

Entremets et pâtisseries glacés

Vacherin vanille fruits rouges /
Tendance café / Tartelette glacée
citron yuzu / Millefeuille glacé
vanille caramel

Sorbets et créations fruitées

Citron basilic / Framboise & rose /
Mangue passion



Contenu de la formation :

Accueil des apprenants

- Présentation des locaux, de la journée et des supports
- Explication des recettes (livret)

Préparation des glaces, sorbet et entremets glacés

- Préparer des bases de glaces (crème, lait, sorbet) et les aromatiser avec précision
- Maîtriser les techniques de surgélation et de texturation
- Réaliser des différents entremets glacés (mousses glacées, insertions, glaçages, décor)

Présentation des produits

- Rangement et nettoyage des locaux
- Mise en valeur des produits
- Dégustation et débriefing
- Clôture de la formation avec évaluation

Objectifs pédagogiques

- Maîtriser les techniques et notions de base de la fabrication des glaces et sorbets
- Concevoir et réaliser des entremets glacés esthétiques et gourmands

Organisation de la formation

EQUIPE PÉDAGOGIQUE

La formation sera assurée par un formateur externe : **Axel LEBELLANGER**.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- **Accueil des apprenants** dans une salle dédiée à la formation
- **Mise à disposition du matériel** nécessaire (tenue vestimentaire, produits, ustensiles, ...) selon le sujet de la formation
- **Fiches recettes** (livret)
- **Travaux pratiques** / mises en situation
- **Quiz** en salle
- **Mise à disposition** en ligne de **documents supports** à la suite de la formation

Délais d'accès : Le planning des formations est disponible sur notre site internet et sur demande. Les inscriptions sont possibles, en fonction des disponibilités, jusqu'à 72 heures avant le début de la formation.

DISPOSITIF DE SUIVI DE L'EXÉCUTION DE L'ÉVALUATION DES RÉSULTATS DE LA FORMATION

- Feuilles de présence
- Questions orales ou écrites (Quiz)
- Travaux pratiques / mises en situation
- Formulaire d'évaluation de la formation
- Certificat de réalisation de l'action de formation

Tarif HT : 790 €