

# Glaces, sorbets et desserts glacés

**Possibilité d'intervenir dans vos locaux sur ce thème, dates et conditions : nous consulter**

**3 jours, soit 21 heures**

**8h30 - 12h / 13h - 16h30**

**Session intra-entreprise  
& sur mesure**  
Nous consulter

## Opérateur de compétences

### Thématique

- Cuisine métier

### Action de formation

- Pâtisseries

### Objectifs généraux

- Apprendre l'essentiel des techniques de fabrication (de la préparation à la cuisson)



## Objectifs pédagogiques

- Maîtriser les techniques permettant de réaliser des glaces, sorbets et desserts glacés.
- Diversifier ses propositions de desserts avec des réalisations créatives ou classiques par des associations de saveurs et textures.

## Contenus de la formation

### Connaître les produits spécifiques de glacerie et le matériel utilisé

- Définir le marché et les attentes actuelles de la clientèle.
- Savoir utiliser le matériel et les équipements à disposition.
- Comprendre et connaître le jargon et vocabulaire de pâtisserie et de glacerie.

### Commercialiser, mettre en valeur l'offre desserts glacés

- Définir des prestations pouvant être proposées dans son établissement par une démarche de découverte auprès de la clientèle.
- Choisir les appellations pour les adapter à la carte et aux propositions.
- Etablir un prix de vente, calculer le coût matière.

### Bilan de la formation

- Discussion avec les participants sur les acquis de formation
- Remise d'un certificat de formation en fin de session

### Mettre en oeuvre une démarche de préparation et de fabrication

- Elaborer des recettes de base ou mix de base en fonction du résultat souhaité.
- Acquérir les méthodes de calcul pour l'équilibrage des recettes.
- Connaître et respecter les règles d'hygiène liées à la production.
- Réaliser des productions simples, créatives ou originales.
- Confectionner des éléments de "montage", d'accompagnement et mise en valeur, simples et rapides.
- Adapter la production à une offre de desserts "à la carte", "menu" ou "banquet" (à l'assiette, entremets à couper...).
- Définir des associations de saveurs et textures contemporaines.
- Choisir les supports ou contenants de présentation.
- Savoir valoriser la production par un dressage de qualité.

# Glaces, sorbets et desserts glacés

## Modalités d'accès

Professionnels de l'Hôtellerie-Restauration.  
Aucun prérequis.

## Délai d'accès

Selon le calendrier prévisionnel.

## Modalités d'inscription

**Contact : [fpc@cefppa.eu](mailto:fpc@cefppa.eu)**

En ligne sur [cefppa.eu](http://cefppa.eu), en entrées et sorties permanentes

- **Pour les salariés de la branche**

Via le portail des actions de branche AKTO  
[espaceformation.akto.fr](http://espaceformation.akto.fr)

- **Pour les TNS**

Via le **formulaire d'AGEFICE**

## Méthodes pédagogiques

- Formation pratique alternant démonstration et participation active des participants.
- Nombreuses recettes réalisées avec l'intervenant suivies de phases de présentation (mise en valeur, dressage) et de dégustation (analyse organoleptique).
- Formation en présentiel.

## Modalités d'évaluation

- Auto-évaluation des attentes et des compétences préalables à la formation.
- Evaluation en cours de formation par le formateur sous forme d'observations, de quizz et de questionnaires.
- Evaluation en fin de formation établie par le formateur et l'apprenant.

## Taux de satisfaction

Disponible sur notre site [www.cefppa.eu](http://www.cefppa.eu)

## Coût

**Nous consulter**

## Lieu

CEFPPA Adrien Zeller  
4 rue Eugénie Brazier  
67400 Illkirch-Graffenstaden

## Accessibilité

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

