

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



**Stéphane
COROLLEUR**

**Chef Pâtissier
Consultant**

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)

Certification

Possibilité de valider tout ou partie de la certification par bloc de compétences :

- Titre à finalité professionnelle de niveau 3 Commis de cuisine
- RNCP 37859
- CERTIFICATIONS ET SERVICES - TOURISME HOTELLERIE RESTAURATION LOISIRS
- Date d'enregistrement : 19-07-2023

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

En ligne sur cefppa.eu, en entrées et sorties permanentes

- **Pour les salariés de la branche**

Via le portail des actions de branche AKTO
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

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.

