



Programme de formation

Glaces et sorbets

08/04/2022

Prix INTER : à partir de 735,00 € net de TVA

Durée : 3 jours soit 21 heures

Public : toute personne désireuse de se former et d'apprendre les bases pratiques de la glacerie.

Prérequis : connaissances en pâtisserie et chocolaterie - prises de contact préalable pour mise en place des modalités de formation.

Objectifs :

- Acquérir les techniques de base en glacerie
- Elaborer des glaces et sorbets
- Savoir utiliser le matériel glacerie

Programme :

Contenu :

Réalisation de glaces, sorbets ;

Montage de Vacherins, d'esquimaux, de pousse-pousse, de coupelle nougatine, d'omelettes norvégiennes, de bacs de glaces ;

Connaissance de la technologie de la glacerie ;

Organisation du poste de travail dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Programme :

Réalisation de Vacherins, omelettes norvégiennes, d'esquimaux, de pousse-pousse, bacs de glace, coupelles nougatine.

Formateur référent :

M. Aurélien PONSONNET, consultant - formateur en pâtisserie, chocolaterie, glacerie

Méthode pédagogique :

Identification des besoins et des attentes avec un questionnaire d'évaluation des attentes ;

Pédagogie active basée sur un apport technique et une mise en application pratique ;

Les matières premières restent à la charge du client.

Si vous êtes en situation de handicap, nous vous prions de prendre contact avec [notre référent de formation](#).

Moyens et supports pédagogiques :

Un livret de recette incluant des fiches techniques est remis aux stagiaires.

Modalités d'évaluation et de suivi :

Délai d'accès de 24h

CUMEO

2 place Alexandre Farnèse 84000 Avignon Tél : 0427043141 – Email : contact@cumeo.fr Site internet: www.cumeo.fr
SIRET : 53368891700020 Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 93840322984 auprès du préfet de la région PACA

Programme de formation

Inscription après avis du responsable de formation

L'évaluation se fera tout au long de la formation

Un questionnaire d'évaluation et de satisfaction de fin de formation est mis à disposition

Une attestation de fin de stage sera remise à chaque stagiaire.