

FABRICATION DE GLACES ET SORBETS

sessions 2021

du 29 mars au 2 avril
du 15 au 19 novembre

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Acquérir les connaissances de base en formulation et fabrication de glaces et de sorbets, en intégrant les aspects réglementaires.

Connaître et dimensionner le matériel adapté selon les projets.

CONTENU DE LA FORMATION

- Étude de la réglementation en vigueur concernant la définition des crèmes glacées, glaces et sorbets, l'hygiène et la conception de l'atelier.
- Étude des différentes étapes de fabrication et de formulations des glaces et sorbets.
- Mise en pratique en atelier :
 - Réalisation de multiples recettes : sorbets de fruits, crèmes glacées et fruits glacés.
 - Expérimentations de formulations adaptées aux projets des participants
 - Réalisation de desserts glacés avec un pâtissier professionnel tels que : vacherin, citron givré, bûche glacées
- Analyse des principaux défauts rencontrés dus à la fabrication et/ou au stockage.
- Étude du matériel de transformation : performances, coût, adresses de fournisseurs.
- Exemple de calcul d'un coût de revient à partir d'un cas type.
- Échanges autour des retours d'expérience des participants à la formation

A QUI S'ADRESSENT NOS STAGES ?

Porteurs de projet, agriculteurs, salariés, artisans transformateurs, demandeurs d'emploi...

Cette formation ne nécessite pas de prérequis.
Pour les personnes en situation de handicap, nous contacter.

MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

Formateur du CFPPA, de profil ingénieur agroalimentaire spécialisé en transformation fermière.

Intervenant pâtissier professionnel.

Atelier de transformation équipé de matériels professionnels, de petite et moyenne capacité de production.

Formation en présentiel, avec alternance d'apports théoriques et pratiques.

Durée : **32 heures**

Horaires : **Lundi 13h30 – 17h30**

Mardi à Vendredi : 08h30 - 17h

MODALITES D'EVALUATION

Chaque stagiaire est évalué à tout moment par le formateur par le questionnement, l'observation, la vérification de l'apprentissage des gestes techniques, et par une évaluation formative ou autoévaluation en fin de stage.

Une attestation individuelle de formation est délivrée à l'issue de la session.

COÛT ET CONDITIONS DE PRISE EN CHARGE

17 €/heure, soit 119 € par jour et par personne.

- Statut agricole, exploitant, conjoint-collaborateur, cotisant solidaire, PPP : le CFPPA dépose des demandes collectives auprès du VIVEA ; la prise en charge financière dépend de l'avis du comité. Nous contacter.
- Demandeurs d'emploi : financement possible d'un parcours de formation complet dans le cadre du dispositif du Conseil Régional Occitanie ou avec votre CPF. S'adresser à votre Pôle Emploi ou nous contacter.
- Salariés : financement entreprise ou avec votre CPF possible dans le cadre d'un parcours de formation complet. S'adresser à votre entreprise ou nous contacter.



CFPPA de Lozère – site de Florac
2 place de l'Ancienne Gare
48400 FLORAC
Tel : 04 66 65 65 62
Fax : 04 66 65 65 61
cfppa.lozere@educagri.fr
www.epl-lozere.fr/formations-courtes/



Date de dernière mise à jour : 04/01/2021