



Concevoir les entremets glacés de Stéphane AUGÉ, MOF

Référence : FPROAL021

Thématique : Me former aux métiers de bouche

FORMATION PROFESSIONNELLE

Nouvelle formation 2026

Se former aux métiers de l'artisanat de bouche

”

Développer les recettes d'entremets glacés de Stéphane AUGÉ, Meilleur Ouvrier de France (MOF), avec technicité et originalité.

”

Objectifs

- Réaliser le montage d'entremets glacés à base de glaces, sorbets et crèmes glacées et d'appareils glacés non réglementés.

Contenu

- Réaliser des recettes entrant dans la composition de plusieurs entremets individuels ou à partager, réaliser le montage et la décoration des entremets dans le respect des règles sanitaires spécifiques au travail des produits glacés.
- Fabriquer des bases pâtisseries spéciales entremets glacés : dacquoise, meringue, sablé friable, biscuit, croustillant, nougatine
- Réaliser des sorbets plein fruit, glaces et crèmes glacées
- Concevoir des produits glacés non turbinés : mousse glacée, parfait glacé, crèmeux, coulis, compotée de fruits
- Fabriquer des produits de pâtisserie, confiserie et chocolaterie (glaçage neutre,

enrobage chocolat, pulvérisation)

Exemples de recettes réalisées pendant la formation :

- Entremets Gianduiotto : glace au chocolat, parfait glacé à la noisette, noisettes caramélisées, coulis caramel chocolat, dacquoise noisette, croustillant praliné noisette, velours, nougatine
- Portion individuelle Passionata : crème glacée passion marbrée crémeux passion, mousse glacée cassis, cassis confit, biscuit cassis, glaçage neutre, tuile cassis
- Snack Artemis aux fruits rouges : crème glacée à l'estragon, sorbet plein fruit framboise groseille, compotée de framboise, sablé friable, framboises et groseilles, crème Chantilly, enrobage chocolat blanc

Prérequis

- Aucun

Public

- Glaciers, pâtisseries, chocolatiers, chefs de cuisine

Méthodes et moyens mobilisés

- Formation en présentiel avec supports
- Modalités pédagogiques : échanges, analyse de pratiques, mises en situation et mises en pratique
- Alternance d'apports théoriques et pratique

Modalité d'évaluation

- Évaluation des acquis à l'entrée et en fin de formation
- Évaluation de la satisfaction

Durée

- 7 heures sur 1 journée (9h00 à 17h00)

Lieu

- La Roche sur Yon, CMA Formation (85)

Modalités et délais d'accès

- Sur inscription aux dates indiquées pour chaque session ; date limite d'inscription 15 jours avant le début de la formation
- Nombre de places limité à 10 personnes

Tarif public

- 500 euros net de taxe avec prise en charge totale ou partielle possible selon les conditions de l'organisme de financement de la formation professionnelle

Tarif artisan

:
«
»

Entreprise inscrite au Registre National des Entreprises (RNE), exerçant une activité artisanale dont le code d'activité (APRM) relève de la NAFA, Nomenclature d'Activité Française de l'Artisanat

- 500 euros net de taxe avec prise en charge totale ou partielle possible selon les conditions de l'organisme de financement de la formation professionnelle



Accessibilité

Pour les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'une situation de handicap, même léger, merci de nous contacter afin d'établir les modalités d'accessibilité et d'adaptation à la formation

Nous contacter



Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Pays de la Loire

Siret : 130 020 688 00011

Code APE : 9411Z

Date de mise à jour : 4 juillet 2025

Délivré par:

- La Roche-sur-Yon, CMA Formation (85) : 24, rond-point du Coteau - 85002 LA ROCHE-SUR-YON CEDEX

Prochaines sessions:

- La Roche-sur-Yon, CMA Formation (85) - Lundi 26 janvier 2026
 - Pas de date limite d'inscription
- La Roche-sur-Yon, CMA Formation (85) - Formation proposée dans notre centre de formation. Nous contacter pour en savoir plus sur les modalités.
 - Pas de date limite d'inscription

Tarifs:

- SALARIE(E) - contact
- DIRIGEANT(E) - contact
- CREATEUR REPRENEUR - contact
- AUTRE PUBLIC - contact