

Créer une gamme de glaces-sorbets nouvelles tendances S. AUGÉ MOF

Référence : FPROAL011

Thématique : Me former aux métiers de bouche

FORMATION PROFESSIONNELLE

Nouvelle formation 2026

Se former aux métiers de l'artisanat de bouche

"

Innover sa gamme de glaces et sorbets avec moins d'ingrédients, moins de sucre avec Stephane Augé - MOF Glacier "

Objectifs

- Equilibrer des recettes de glaces et sorbets selon les règles de base, **avec moins d'ingrédients, moins de sucre, de nouveaux ingrédients structurels** tout en maintenant leur qualité de service, de conservation et gustative.
- Améliorer la productivité dans la fabrication des glaces et des sorbets selon de nouveaux process pratiques et rationnels

Contenu

- Technologie des sorbets, glaces et crèmes glacées : connaissance des produits, des réactions physicochimiques.
- Fabrication des sorbets, glaces et crèmes glacées sans glucose, sans dextrose, à base de sucre inverti maison, à base de pectine, à base de fibres.
- Turbinage des glaces, montages des bacs
- Travail sur le tableur et la table analytique pour acquérir les méthodes de calcul pour l'équilibrage d'une recette

Exemples de recettes réalisées pendant la formation :

- crème glacée neutre/de base pour aromatisation à base de plantes ou épices

- crèmes glacées à base de macérations
- glaces à base de chocolat et fruit
- sorbets plein fruit à base de macération
- sorbet plein fruit à base de 4 ingrédients
- glaces aux fruits à base de crème

Prérequis

- aucun

Public

- Glaciers, pâtissiers, boulangers, chocolatiers/confiseurs, pâtissiers de restaurant, traiteurs
- Tout public souhaitant développer l’activité glace dans son entreprise

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 pratiques,

Modalité d’évaluation

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

Durée

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

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 : 3 juillet 2025

Délivré par:

- Le Mans, CMA Formation (72) : 187, rue Henri Champion - 72000 LE MANS
- La Roche-sur-Yon, CMA Formation (85) : 24, rond-point du Coteau - 85002 LA ROCHE-SUR-YON CEDEX

Prochaine session en cours de programmation. Vous pouvez dès à présent nous faire part de votre intérêt en cliquant sur “Être rappelé pour en savoir plus” depuis la page descriptive de l'offre sur votre plateforme.

Tarifs:

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