

Formation sur site

Durée 21h00

Formation sur site

Assimiler le *Code des Pratiques Loyales des Glaces Alimentaires*.
Mise en œuvre de recettes.
Maîtriser la démarche de création de parfum.

Programme de formation:

Assimiler le *Code des Pratiques Loyales des Glaces Alimentaire*, mise en œuvre des fonctions avancées du progiciel Crémix pour compléter votre production en réalisant de nombreuses recettes de glace, crème glacée, sorbet plein fruit ou chocolat, épices, herbes et pâtes aromatiques, alcools

Objectif de la formation

- Être autonome dans la création de ses glaces et sorbets

Profil des bénéficiaires et Prérequis

Travailler dans le secteur alimentaire (avoir un cap ou autre diplômes du secteurs en pré-requis)

Être producteur de matière première

Contenu de la formation

- Assimiler le *Code des Pratiques Loyales des Glaces Alimentaire*,
- Mise en œuvre des fonctions avancées du progiciel Crémix.
- Choisir les matières premières utiles aux mix
- Pasteurisation et sanglage
- Calcul du taux de foisonnement et du prix de revient des formules.
- Déguster pour comparer les différentes recettes créées et peaufiner vos compétences de glacier.
- Process complet de production de glace artisanale.

Equipe pédagogique:

Thierry Jouval Expert en glacerie concepteur du logiciel Crémix

Suivi de l'exécution et évaluation des résultats .

Accueil et présentation

Feuilles de présence

Questions orales ou écrite (QCM) pour évaluer les pré-requis

Exercices de composition de mix

Apprentissage , puis ,mise en situation avec exercices pratiques

Formulaires d'évaluation de la formation

Savoirs sucrés

8 rue massacre 76260

Siret 91851602200012 NDA 28760667276

Contact : savoirssucres@gmail.com.

Ressources Techniques et pédagogiques

Supports techniques

Documents officiels

Power point de support de présentation

Supports logiciel

Documents supports

Qualité et satisfaction

Formation sur mesure

Mise à jour en temps réel de l'indice de satisfaction.



100 avis

Modalités de certification en fin de formation

Délivrance d'une attestation de suivi de stage

Capacité d'accueil

6 à 10 stagiaires

Coût du stage 650 euros TTC

Délais de réponse après le dépôts de votre inscription

2 semaines

Accessibilité . Cette formation se déroule sur site du client . Nous ne pouvons préciser l'accessibilité

En cas de handicap, nous contacter pour les adaptation possibles .

Vous pouvez nous contacter par mail : savoirssucres@gmail.com , mais aussi sur la messagerie Messenger de savoirs sucrés.

Retrouvez nous sur le site savoirssucres.com

dernière mise à jour
novembre 2025 v1

Savoirs sucrés

8 rue massacre 76260

Siret 91851602200012 NDA 28760667276

Contact : savoirssucres@gmail.com.