

## Formation sur site

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

**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**

Choisir les bons ingrédients techniques utiles au mix (stabilisants, protéines laitières ou végétales, polyols, glycérine, beurre, crème fraîche, jaune d'œuf ect.), pour obtenir des productions conformes en tous points à la législation en vigueur (appellation légale, étiquetage, respect des règles d'hygiène)

- Calculer le taux de foisonnement et le prix de revient des formules.
- Créer l'étiquette ingrédients et nutritionnelle ainsi que le Nutri - Score de chaque recette créée.

**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 pour compléter votre production en réalisant de nombreuses recettes de glace, crème glacée, sorbet plein fruit ou chocolat, épices, herbes et pâtes aromatiques, alcools....

Être capable de choisir les bons ingrédients techniques utiles au mix (stabilisants, protéines laitières ou végétales, polyols, glycérine, beurre, crème fraîche, jaune d'œuf ect.), pour obtenir des productions conformes en tous points à la législation en vigueur (appellation légale, étiquetage, respect des règles d'hygiène)

- Calculer le taux de foisonnement et le prix de revient des formules.
- Créer l'étiquette ingrédients et nutritionnelle ainsi que le Nutri - Score de chaque recette créée.

**Savoirs sucrés**

8 rue massacre 76260

Siret 91851602200012 NDA 28760667276

Contact : [savoirssucres@gmail.com](mailto:savoirssucres@gmail.com).

## 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

## 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](mailto:savoirssucres@gmail.com) , mais aussi sur la messagerie Messenger de savoirs sucrés.

Retrouvez nous sur le site [savoirssucres.com](http://savoirssucres.com)

dernière mise à jour  
novembre 2025 v1

**Savoirs sucrés**

8 rue massacre 76260

Siret 91851602200012 NDA 28760667276

Contact : [savoirssucres@gmail.com](mailto:savoirssucres@gmail.com).