

# Formation pour glacier fabricant monovalent ou polyvalent

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

L'ATELIER DU GLACIER  
Bruno Sciascia  
06.63.20.85.53  
bruno@sciascia.fr

## Accès à la formation

### Publics visés :

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Salarié(e)  
Actif(ve) non salarié(e)

### Sélection :

Entretien  
Inscription directe ou par un conseiller  
en insertion professionnelle

### Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

### Conditions d'accès :

Non renseigné

### Prérequis pédagogiques :

Aucune connaissance particulière n'est  
requis par le stagiaire. De bon sens et  
l'absence de préjugés. Un esprit raisonné et  
gourmet.

### Contrat de professionnalisation possible ?

Non

## Objectif de la formation

Notre programme de formation à la Technologie avancée de la glace est destiné à un public adulte, il est en accord avec le programme de l'enseignement national (Type : CAP ou BTS de glacier). Cette formation s'adresse aux adultes désirant apprendre le métier de glacier fabricant monovalent soit pour une reconversion professionnelle soit afin de compléter des acquis dans le domaine de la restauration ou de la pâtisserie, ou afin de compléter une activité dans l'agro-alimentaire telles que la production et la transformation du lait ou des fruits. L'objectif de la formation : Les cours de formation délivrés par L'ATELIER DU GLACIER est de permettre à chaque stagiaire, d'apprendre ou de se perfectionner selon son niveau, dans la Technologie du métier de glacier fabricant monovalent, afin d'approfondir ses connaissances pour acquérir un niveau de qualification élevé. • Gestion adaptée à l'activité des établissements de fabrication et de vente de glaces artisanales et permettant la satisfaction du client en matière qualitatif et de sécurité alimentaire. • Maîtrise de la formulation des glaces, crèmes glacées, et des sorbets, etc... • Maîtrise de la mise en œuvre d'une fabrication. • Maîtrise d'un logiciel d'équilibrage des formules de glaces. • Connaissance de la législation sur la fabrication et la vente des glaces. • Connaissance de l'hygiène en matière de fabrication, du transport et de vente des glaces.

## Contenu et modalités d'organisation

INTRODUCTION. L'ART DE FAIRE DES GLACES. LES DÉNOMINATIONS DES FABRICATIONS. LES PROPRIÉTÉS PHYSIQUES DES GLACES. LES PRÉPARATIONS GLACÉES HORS CLASSIFICATION. LES PROPRIÉTÉS PHYSIQUES DES GLACES. LES MATIÈRES PREMIÈRES. LES STABILISANTS ET LES ÉMULSIFIANTS. LES ÉTAPES DE FABRICATION. LA TABLE ANALYTIQUE. LA CRÉATION ET L'ÉQUILIBRAGE D'UNE FORMULE DE GLACE. LES CRÈMES GLACÉES AVEC DES ŒUFS. LES CRÈMES GLACÉES AUX FRUITS. LES GLACES AU CHOCOLAT. LES GLACES AU YAOURT. LES SORBETS AUX FRUITS. LES GLACES, ET SORBETS AUX ALCOOLS. LES MIX POUR MACHINES SOFT. LES DÉFAUTS DANS LES GLACES. LA LÉGISLATION DU COMMERCE DES GLACES. L'HYGIÈNE. LES TERMES DU MÉTIER. LES SIGLES ET ABBREVIATIONS.

Commentaires sur la durée hebdomadaire

Toutes nos formations sont dispensées individuellement pour un meilleur

suivi pédagogique.

Parcours de formation personnalisable ?

Oui

Type de parcours

Individualisé

Commentaires sur la durée hebdomadaire

Stage de base de cinq jours soit 40 heures de cours théorique et

pratique sur la Technologie avancée de la glace. en face à face pédagogique.

## Validation(s) Visée(s)

### > Attestation de fin de formation

## Et après ?

### Suite de parcours

Les moyens mis en œuvre pour l'encadrement du stagiaire se font par le formateur référent que le stagiaire peut solliciter en cas de besoin pendant sa formation. Après la formation le formateur référent reste à la disposition du stagiaire, il peut être sollicité dans le cadre de sa formation en cas de besoins.

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00332247	du 17/05/2021 au 29/12/2023	Floirac (33)	L'ATELIER DU GLACIER		Non éligible	FPC