

# Les bases de la technologie des glaces et sorbets

Financement
Formation professionnelle continue
<b>Non conventionnée / sans dispositif</b>
Organisme responsable et contact
CFPA ENILIA ENSMIC Emmanuel AUDEBERT 05.46.27.69.00 epl.surgeres@educagri.fr
Accès à la formation
<b>Publics visés :</b>
Demandeur d'emploi Jeune de moins de 26 ans Personne handicapée Salarié(e) Actif(ve) non salarié(e)
<b>Sélection :</b>
Inscription directe ou par un conseiller en insertion professionnelle
<b>Niveau d'entrée requis :</b>
Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)
<b>Conditions d'accès :</b>
<i>Non renseigné</i>
<b>Prérequis pédagogiques :</b>
<i>Non renseigné</i>
Contrat de professionnalisation possible ?
Non

## Objectif de la formation

**Objectif de la formation :** Acquérir les savoirs de base nécessaires à la compréhension de la technologie des glaces et sorbets Objectifs pédagogiques : - Citer les caractéristiques majeures des glaces et sorbets (réglementation, composition et critères d'hygiène et de sécurité) - Identifier les différents ingrédients laitiers et non laitiers, leurs caractéristiques et leurs fonctionnalités respectives en fabrication - Présenter les étapes majeures de la fabrication d'une crème glacée ou sorbet (objectifs – paramètres technologiques, moyens mis en œuvre et contrôles associés) -Citer pour chaque paramètre majeur (composition des mix, durée de la maturation....) l'incidence sur caractéristiques des produits finis. - Lister au moins 3 défauts possibles d'une crème glacée et leurs origines possibles

## Contenu et modalités d'organisation

**Contenu et déroulement de la formation** - Accueil des stagiaires et présentation de la formation - Composition des glaces et législation - - Ingrediénts utilisés en fabrication de glaces et sorbets - Hygiène et HACCP en production - Applications pratiques : fabrication de glaces et sorbets - Étapes de fabrication, matériels utilisés Méthodes et moyens pédagogiques -Notions théoriques enrichies par des travaux pratiques de fabrication de glaces et sorbets sur turbine à glaces au sein de l'atelier technologique. - Dégustation des produits fabriqués.

Parcours de formation personnalisable ?      **Oui**      Type de parcours      **Non renseigné**

## Validation(s) Visée(s)

**CAP agricole opérateur en industries agroalimentaires option transformation de produits alimentaires - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)**

**MON COMPTE FORMATION** Éligible au CPF

## Et après ?

Suite de parcours

*Non renseigné*

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
<b>00331347</b>	du 06/11/2023 au 10/11/2023	Surgères (17)	<b>ENILIA - ENSMIC - LYCÉE DE L'ALIMENTATION - CFA DU CAMPUS DE L'ALIMENTATION</b>		<b>MON COMPTE FORMATION</b>	<b>FPC</b>
<b>00384307</b>	du 13/11/2023 au 17/11/2023	Surgères (17)	<b>ENILIA - ENSMIC - LYCÉE DE L'ALIMENTATION - CFA DU CAMPUS DE L'ALIMENTATION</b>		<b>MON COMPTE FORMATION</b>	<b>FPC</b>

**00413330**

du 18/11/2024 au  
22/11/2024

Surgères (17)

**ENILIA - ENSMIC -  
LYCÉE DE  
L'ALIMENTATION -  
CFA DU CAMPUS DE  
L'ALIMENTATION**

**MON  
COMPTE  
FORMATION**

**FPC**

**00551289**

du 17/11/2025 au  
21/11/2025

Surgères (17)

**ENILIA - ENSMIC -  
LYCÉE DE  
L'ALIMENTATION -  
CFA DU CAMPUS DE  
L'ALIMENTATION**

**MON  
COMPTE  
FORMATION**

**FPC**

**00656793**

du 16/11/2026 au  
20/11/2026

Surgères (17)

**ENILIA - ENSMIC -  
LYCÉE DE  
L'ALIMENTATION -  
CFA DU CAMPUS DE  
L'ALIMENTATION**

**MON  
COMPTE  
FORMATION**

**FPC**