

Les bases de la technologie des glaces et sorbets

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CFPA ENILIA ENSMIC
Emmanuel AUDEBERT
05.46.27.69.00
epl.surgeres@educagri.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 :

Inscription directe ou par un conseiller
en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3
européen)

Conditions d'accès :

Non renseigné

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

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 - Ingrédients 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
00331347	du 06/11/2023 au 10/11/2023	Surgères (17)	ENILIA - ENSMIC - LYCÉE DE L'ALIMENTATION - CFA DU CAMPUS DE L'ALIMENTATION		MON COMPTE FORMATION	FPC
00384307	du 13/11/2023 au 17/11/2023	Surgères (17)	ENILIA - ENSMIC - LYCÉE DE L'ALIMENTATION - CFA DU CAMPUS DE L'ALIMENTATION		MON COMPTE FORMATION	FPC

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