

B.A BA de la glace au yaourt

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

Découvrir les bases technologiques de la fabrication de la glace au yaourt

Contenu et modalités d'organisation

Formation à distance de 8 heures en 5 modules - Législation, composition des glaces et ingrédients - Recette et formulation des glaces (table analytiques) - Production et caractérisation des mix - Production de glace (glaçage, conditionnement, surgélation) - Résultats des essais , interprétations , ajustements, perspectives

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

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00414532	du 01/02/2024 au 31/10/2024	Surgères (17)	ENILIA - ENSMIC - LYCÉE DE L'ALIMENTATION - CFA DU CAMPUS DE L'ALIMENTATION		Non éligible	
00551083	du 03/02/2025 au 31/10/2025	Surgères (17)	ENILIA - ENSMIC - LYCÉE DE L'ALIMENTATION - CFA DU CAMPUS DE L'ALIMENTATION		Non éligible	