B.A BA de la glace sans lactose

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 sans lactose

Contenu et modalités d'organisation

Formation à distance de 8 heures en 5 modules - législation, composition des glaces et ingrédients de base - Recettes et formulation de la glace (tables 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 |
|-----------------|--------------------------------|---------------|---|------------------|-----------------|-----------|
| 00414537 | du 01/02/2024 au 31/10/2024 | Surgères (17) | ENILIA - ENSMIC - LYCÉE DE L'ALIMENTATION - CFA DU CAMPUS DE L'ALIMENTATION | | Non éligible | FPC |
| 00551082 | du 03/02/2025 au 31/10/2025 | Surgères (17) | ENILIA - ENSMIC - LYCÉE DE L'ALIMENTATION - CFA DU CAMPUS DE L'ALIMENTATION | | Non éligible | FPC |