

FABRICATION DE GLACES ET SORBETS - sessions 2025

Du 10 au 14 février

du 12 au 16 mai

du 29 sept. au 3 octobre

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Acquérir les connaissances de base en formulation et fabrication de glaces et de sorbets, en intégrant les aspects réglementaires.

Connaître et dimensionner le matériel adapté selon les projets.

CONTENU DE LA FORMATION

Apport théorique :

- Étude de la réglementation en vigueur concernant la définition des crèmes glacées, glaces et sorbets, l'hygiène et la conception de l'atelier.
- Étude des différentes étapes de fabrication et de formulations des glaces et sorbets.
- Analyse des principaux défauts rencontrés dus à la fabrication et/ou au stockage.
- Étude du matériel de transformation : performances, coût, adresses de fournisseurs.

Mise en pratique en atelier :

- Réalisation de multiples recettes : sorbets de fruits, crèmes glacées et fruits glacés.
 - Expérimentations de formulations adaptées aux projets des participants
 - Réalisation de desserts glacés avec un pâtissier professionnel tels que : vacherin, citron givré, bûche glacées
- Échanges autour des retours d'expérience des participants à la formation

A QUI S'ADRESSENT NOS STAGES ?

Porteurs de projet, agriculteurs, salariés, artisans transformateurs, demandeurs d'emploi...

Cette formation ne nécessite pas de prérequis.
Pour les personnes en situation de handicap, nous contacter.

MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

Formateur du CFPPA, de profil ingénieur agroalimentaire spécialisé en transformation fermière.

Intervenant pâtissier professionnel.

Atelier de transformation équipé de matériels professionnels, de petite et moyenne capacité de production.

Formation en présentiel, avec alternance d'apports théoriques et pratiques.

Durée : **32 heures**

Horaires : **Lundi 13h30 – 17h30**

Mardi à Vendredi : 08h30 - 17h

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque stagiaire est évalué à tout moment par le formateur par le questionnaire, l'observation, la vérification de l'apprentissage des gestes techniques, et par une évaluation formative ou autoévaluation en fin de stage.

Une attestation individuelle de formation est délivrée à l'issue de la session.

COÛT ET CONDITIONS DE PRISE EN CHARGE

Tarif Individuel payant : 25 €/heure, soit 175 € par jour / personne.

Prises en charge possibles - Nous contacter obligatoirement en amont de la formation pour montage des dossiers :

- Formation éligible au Compte Personnel de Formation (CPF) : Tarif 25 € / heure
- Statut agricole : Chef entreprise agricole (non salarié) , conjoint-collaborateur, cotisant solidaire: Formation éligible à VIVEA : Tarif horaire et plafond annuel de prise en charge selon grille tarifaire et conditions VIVEA 2025.
- Statut agricole : Créateur entreprise en parcours à l'installation. Les formations souhaitées doivent obligatoirement être inscrites dans le PPP - Financement CPF à prioriser lorsque possible Sinon, Tarif VIVEA et plafond annuel de prise en charge selon grille tarifaire et conditions VIVEA 2025.
- Demandeurs d'emploi : Financement par CPF à prioriser - Possibilité de financement Pôle emploi (par AIF) , nécessitant validation d'un devis préalable par le conseiller Pole Emploi - Tarif 25 €/ heure

CFPPA de Lozère- site de Florac

2 place ancienne gare

48400 FLORAC TROIS RIVIERES

Tél : 04 66 65 65 62

cfppa.lozere@educagri.fr

www.epl-lozere.fr/formations-courtes



Date de dernière mise à jour : 14/11/2024