POUR VOTRE VENUE

Adresse

322 avenue Louis Lépine, ZI du Capitou
83600 Fréjus
(à 300 m de la sortie d'autoroute de Fréjus centre)

Hébergement possible

Hôtel Ibis budget
(à 250 m de L'Odyssée des Glaces)

L'Odyssée des Glaces

ECOLE ODYSSEE DES GLACES

Sarl l'Horizon
Enregistrée sous le NDA n°93830495083
322 Avenue Louis Lépine
83600 FREJUS
(33) 4 94 40 80 52

www.odyssee-glaces.fr
contact@odyssee-glaces.com
Pour les formalités administratives :
contact@formationglacier.com

L'Odyssée des Glaces

FORMATION DE GLACIER

APPRENEZ A FABRIQUER
DES GLACES ET SORBETS EN TOUTE
AUTONOMIE

Stage réalisé par un Maître Artisan Glacier

MAITRE ARTISAN
GLACIER

0318-v2.0

L'Odyssée des Glaces

DEROULEMENT DE VOTRE FORMATION

Fabrication de glaces et sorbets pour la réalisation d'une vitrine de 16 parfums

1 ère JOURNEE

8h - 10h
Hygiène, réglementation et tenue vestimentaire dans un laboratoire (méthode HACCP)

10 h – 12 h
Cours théorique sur les matières premières sélectionnées (lait, crème, dextrose, glucose, trimoline, base, etc.)
Pasteurisation d'une base neutre standard peu sucrée en respectant les étapes de fabrication

12h00 - 14h Pause déjeuner

14h – 17 h Fabrication de cinq parfums de glaces standards
à partir du mélange de la base préparée le matin et les différents parfums choisis (Fleur de lait, yaourt, vanille, café et tiramisu)
Préparation d'un pasteurisateur sur une base neutre sucrée pour la fabrication de la glace du lendemain (laissant une période de maturation de minimum 14h)
Sélection des matières premières pour la fabrication des sorbets du lendemain.

2 ème JOURNEE

8h-12h
Réalisation d'un sirop individuel par sorbet (cuisson sur plaque à induction)
Réalisation de trois sorbets aux fruits (citron, mangue, fraise et framboise) et d'un sorbet au chocolat (au choix)

12h00-14h Pause déjeuner

14h-17 h
Fabrication de glaces avec assemblage et Marbrage.

3 ème JOURNEE

8h-12h
Fabrication de quatre parfums de glaces supplémentaires (noisette, Nutella, chocolat et pistache) pour constituer une vitrine de 16 parfums Validation des connaissances acquises sur la fabrication de glaces

12h00-14h Pause déjeuner

14h-16h
Calcul du prix de revient, présentation de la stratégie commerciale d'un glacier

16h-17h
Séance de questions/réponses

17h
Séance photo avec la vitrine de 16 Parfums réalisées
Cahier de recettes remis.

Programme, fiche de stage complète sur demande.

Horaires donnés à titre indicatif, susceptibles d'être modifiés.
Produits utilisés durant ce stage: Pregel, Valrhona, Mec3, Stella, Barry, etc.

TARIF / PERSONNE
1428.00 € HT (TVA 20%)

30% d'acompte à la signature, puis le solde au 1er jour de formation.

Stage par groupe de 2 à 3 stagiaires maximum.

N'hésitez pas à nous contacter pour connaitre nos dates de stages.

FINANCEMENTS ET CONTACTS

Selon votre situation :
Le Pôle-Emploi
Le Compte CPF ou CIF
Les organismes de gestion de vos droits à la formation (par ex : les OPCA [Fafih, agefos-PME, Opcalia.....])