

FORMATION GLACIER

Public	Prérequis	Durée	Prix
<ul style="list-style-type: none"> ◆ Au responsable ◆ Vendeur/vendeuse ◆ Conjoint d'artisan ◆ Ouvrier qualifié 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Connaissance de son activité 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Durée : 21 h ◆ Présentiel / Intra 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Coût total : 1050 € HT/stagiaire

Principaux contenus

Acquérir des méthodes simples et des outils pratiques afin de :

- ◆ Acquérir des techniques de bases dans la conception de glaces
 - ◆ Concevoir différentes formes de glaces
 - ◆ Savoir composer et fabriquer différentes glaces

Modalités et délai d'accès à la formation

- ◆ Présentiel/intra entreprise
 - ◆ Possibilité de valider un bloc de compétence
- ◆ Tout au long de l'année, l'accès à la formation se fait sur demande

Après la formation

- ◆ Être capable de réaliser des glaces

Documents administratifs remis

- ◆ Attestation d'assiduité
 - ◆ Certificat de réalisation
 - ◆ Plan d'action
 - ◆ Contenu de formation
 - ◆ Règlement intérieur
 - ◆ Livret d'accueil stagiaire
- ◆ Programme de formation détaillé

Objectifs généraux

- ◆ Acquérir l'ensemble des techniques nécessaires à la fabrication de la glace
- ◆ Parfaire les connaissances culinaires

Les plus de la formation

- ◆ Des intervenants qualifiés, aux compétences techniques et pédagogiques actualisées.
- ◆ Une formation active et inter active avec des mises en situation sur cas concret.
- ◆ Remise d'une documentation complète et ciblée.

Mode d'évaluation des acquis

- ◆ Evaluation au fur et à mesure de la progression.
- ◆ Evaluation continue clôturée par des cas concrets.
- ◆ Appréciation par le participant du niveau d'amélioration de ses connaissances et compétences.
- ◆ Suivi régulier par un plan d'action

Accès à la formation

- ◆ Conditions d'accès PSH (Personne en situation de handicap) disponible sur notre site internet

Validation

- ◆ Être capable de concevoir des glaces

Accompagnement

- ◆ Le stagiaire se forme sur son lieu d'activité
- ◆ En début de formation, le formateur EFPAC évalue ses besoins et lui crée un parcours individualisé en lui fixant des objectifs de formation et d'entraînement.
- ◆ Notre formateur accompagne le stagiaire de façon personnalisée afin d'appréhender les connaissances, de valider les prérequis, de mesurer les compétences et d'étalonner la formation. Les échanges sont permanents avec le formateur.
- ◆ Le formateur accompagne également le/les stagiaires dans leurs travaux pratiques et dans la réalisation de leurs supports.
- ◆ En fin de formation, le formateur valide l'ensemble des travaux, établit le bilan et transmet les résultats de la formation au travers d'un bilan personnalisé accompagné de l'attestation de formation.

PROGRAMME DETAILLE :

Objectif	DUREE
MODULE 1 – Cours Pratiques	7 heures
<ul style="list-style-type: none"> ◆ Composition et fabrication des différentes glaces, crèmes glacées, sorbets et granités ◆ Acquisitions techniques : les proportions, utilisation de turbine à glace ◆ Les différentes matières premières ◆ Différentes présentations ◆ Les éléments de présentations ◆ Diversification : gaufres, etc... ◆ Fabrication de cornets maison 	MOYENS
	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Supports de cours ◆ Actions à mener (Plan d'action) ◆ Intervention formateur sur place

Objectif	DUREE
MODULE 2 – Cours Théoriques	14 heures
<ul style="list-style-type: none"> ◆ Etude du matériel, (turbine à glace, petits matériels...) ◆ Etude des matières premières, (type de fruits, pulpes, les différents sucres et produits laitiers, émulsifiants, ingrédients divers...) ◆ Les différentes recettes glaces, crèmes glacées, sorbets et granités ◆ Hygiène (alimentaire, locaux, corporelle, ...) ◆ Normes de sécurité ◆ Accueil en restauration ◆ Vocabulaire culinaire ◆ Agencement, organisation d'une cuisine (la marche en avant,) ◆ Mise en place (organisation du travail) ◆ Planification des achats ◆ Confectionner sa carte ◆ Intervenants Extérieurs (suivant disponibilité) : Fournisseurs, Agencement, Produits d'hygiène, Publicité (créateur de site internet) 	MOYENS
	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Supports de cours ◆ Actions à mener (Plan d'action) ◆ Intervention formateur sur place