

Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie (ENSP)

PROGRAMME DE FORMATION

(Les formations sont non contractuelles et le contenu peut être modifié par le Chef Formateur afin de vous offrir la meilleure formation possible en fonction de vos attentes)

Formation : TECHNOLOGIE DE LA GLACE

Date : Du lundi 09 novembre 2026 à 8h00 au mardi 10 novembre 2026 à 16h

Formateurs : Luc DEBOVE, Meilleur Ouvrier de France Glacier et Champion du Monde de Glace

Public visé : Professionnels de la pâtisserie, chocolaterie, confiserie, boulangerie, glacerie, traiteur, restauration, cuisine

Nature de la formation : Développement des compétences/Acquisition, entretien ou perfectionnement des connaissances/Perfectionnement dans l'emploi.

Prérequis : Être majeur.

Délais et modalités d'accès :

L'inscription et l'accès aux inscriptions se fera en fonction de vos attentes, sous réserve des places disponibles et de la validation de l'évaluation de vos besoins. Nous vous recommandons de vous inscrire au plus tôt, afin d'assurer la disponibilité des places pour les formations souhaitées.

Délai d'accès : 1 jour ouvré précédant le début de la formation

Nos formations peuvent être accessibles aux personnes en situation de handicap. Les aspects, l'accessibilité et le type de handicap au regard des modalités d'accompagnement pédagogiques sont à évoquer lors de l'entretien avant toute contractualisation afin de pouvoir orienter et accompagner au mieux les personnes en situation de handicap. Veuillez contacter le 04 71 65 79 64 ou admissionsfpc@ecoleducasse.com

Objectifs : A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de :

- Maîtriser les bases essentielles à la création et fabrication de glaces et sorbets
- Identifier et reproduire les méthodes et techniques de travail rationnelles pour une rentabilité optimisée

Organisation : Lieu : École Nationale Supérieure de Pâtisserie (ENSP)

125 Allée du Château de Montbarnier 43200 YSSINGEAUX

Durée : 16 heures sur 02 jours (lundi de 8h à 12h00 et de 14h00 à 18h00/mardi de 8h à 12h00 et de 14h00 à 18h00)

Méthode pédagogique : Alternance entre théorie et pratique, Formation Action / Réalisation de différentes recettes par le stagiaire avec démonstration et explication des procédés et techniques par le Chef formateur et mise en application pratique par le stagiaire

Moyens pédagogiques : Un dossier de recettes est remis à chaque stagiaire en début de formation / Laboratoires très bien équipés (machines et matériel)

La tenue professionnelle complète (veste, pantalon, chaussures de laboratoire) est exigée.

Programme/Contenu :

Maîtrise de la technologie de la glace en travaillant autour des textures et des goûts ainsi que leur température de dégustation. Apprendre à utiliser les différents stabilisateurs selon les textures souhaitées.

Réalisation de recettes au travers des tables analytiques suivies d'une mise en pratique immédiate en laboratoire, des glaces calculées afin de comprendre et rectifier si besoin.

Réalisation de glaces aux fruits, sorbets aux fruits ou à l'alcool, crèmes glacées, glaces aux œufs, glaces à l'alcool. Dans le respect de la législation en vigueur sur base de pectines et stabilisateurs.

Contenu pédagogique :

- Fabrication de glaces, sorbets et crèmes glacées/ Découverte et maîtrise des process de fabrication de la glace : méthodes de cuisson, pasteurisation, turbinage des produits glacés
- Approche technologique : connaissances des ingrédients utilisés en glacerie, comprendre et savoir composer des recettes équilibrées de produits glacés, utilisation de tables analytiques
- Apprentissages des méthodes de calcul sur tableur pour calculer une recette de glace
- Analyse critique à travers des dégustations comparatives et l'observation des résultats
- Connaissance des règles d'usage, d'hygiène et d'étiquetage réglementaire des produits glacés selon les normes et législations en vigueur

Suivi de l'exécution / Appréciation des résultats / Modalités d'évaluation

Tout au long de la formation : Le Chef formateur porte attention à la bonne intégration des connaissances, savoirs et techniques (apportant si nécessaire des rectifications) et à la progression du stagiaire

Evaluation au travers des échanges, observations, analyses critiques entre le Chef formateur et les stagiaires

En fin de formation : Dressage d'un buffet avec présentation des produits et dégustation finale

Evaluation du stagiaire à compléter par le Chef formateur sur l'attestation de fin de formation nominative/Une attestation de fin de formation nominative est remise à chaque stagiaire mentionnant l'évaluation par le Chef formateur des acquis de la formation

Fiche de satisfaction à compléter par le stagiaire et par le Chef formateur

Feuilles d'émargement signées par le stagiaire et le Chef formateur

Un certificat de réalisation de l'action de formation est remis à chaque stagiaire

Post-formation : Questionnaire d'évaluation à froid à remplir par le stagiaire et par le chef d'entreprise