

SAVOIR FORMULER SES GLACES

STAGE N° 41 - 2025

NIVEAU PERFECTIONNEMENT

INFORMATIONS GENERALES

Date : 19/03 (9h) au 21/03/2025 (16h) (Semaine 12)

Durée : 3 jours – 21 heures

Formateur référent : Franck NEYERS

Tarif : 1150 € HT

Lieu : ENILIA-ENSMIC – 17700 Surgères

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

ENILIA-ENSMIC

Tél. : 05 46 27 69 00

Contact : Emmanuel AUDEBERT emmanuel.audebert@educagri.fr

ANFOPEIL

Tél. : 03.84.37.27.24

accueil@anfopeil-enil.fr

PUBLIC ET PRE-REQUIS

Artisans glacières, techniciens et responsable R&D, cadres techniques en fabrication de glaces
Salariés avec expérience ou porteurs de projet (personnel de production, techniciens qualité / laboratoire,...)
dans le secteur d'activité concerné par le stage

Posséder un premier niveau de connaissances de la thématique par une expérience professionnelle et/ou
une formation

Nous consulter pour toute question relative à une situation de handicap

*Remarque : Le dispositif de FOAD / e-learning : Webalim™ peut être mis en œuvre pour acquérir ces
pré-requis ou compléter les apports théoriques en amont ou en aval de ce stage.*



CONDITIONS DE MISE EN ŒUVRE

En cas de nombre insuffisant de stagiaires, l'ANFOPEIL se réserve le droit d'annuler ou reporter le stage.
L'information est alors transmise au plus tard 10 jours ouvrés avant le début de la date de démarrage de la
formation.

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Les notions théoriques sont enrichies par des travaux pratiques ciblés de fabrication de glaces et sorbets sur
turbine à glaces au sein de l'atelier technologique. Utilisation de tableurs. Analyses des produits obtenus



OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- ▶ Citer les rôles spécifiques de chaque ingrédient dans les différentes familles de glaces ;
- ▶ Citer les objectifs quantitatifs clés pour chaque catégorie de glace ;
- ▶ Utiliser une table analytique permettant de calculer la composition de différentes familles de glace ;
- ▶ Utiliser un tableur informatique permettant de calculer la composition, la valeur nutritionnelle, le coût, le foisonnement des glaces ;
- ▶ Créer une recette à partir des éléments connus (composition des ingrédients), et réaliser une glace ;
- ▶ Préparer les mix et fabriquer les glaces ;
- ▶ Corriger avec les outils à disposition (tableurs) les recettes en fonction des résultats des produits fabriqués (mix et glaces) ;

ORGANISATION ET CONTENU DE LA FORMATION

- Accueil des stagiaires, présentation du stage et des objectifs
- Rappel de législation sur les glaces (catégories de glaces et composition)
- Etude de différents produits, information exploitable par l'étiquetage ;
- Les ingrédients utilisés en glaces -Rôles spécifiques des MG, sucres protéines œufs, etc.), des stabilisants et autres substances
- Présentation d'une table analytique pour calculer l'EST et le pouvoir sucrant ;
- Présentation d'un tableur permettant de formuler sur les différents ingrédients (MG, sucres, MP, EST, coût...) Information sur les outils type tableurs
- Applications pratiques : formulation de sorbet, glaces, glaces aux œufs, crèmes glacées
- Mise en œuvre des recettes, production des mix (2 mix / stagiaire) ;
- Rôle des étapes en préparation des mix ;
- Contrôles des mix - Etudes de cas sur mix « difficiles » (mix alcool, sorbet chocolat...)
- Applications pratiques : Production de glace à partir des mix réalisés :
- Caractérisation des glaces, éléments d'évaluation sensorielle
- Suivi de la surgélation, évolution de la glace ;
- Utilisation de l'outil « 5 M » pour résoudre un problème en fabrication ;
- Etudes de cas, échanges et discussions sur la formulation des glaces ;
- Synthèse et bilan du stage.

MODALITES D'EVALUATION

Les acquis des stagiaires à l'issue des stages sont systématiquement évalués à l'aide de questionnaires de connaissances ou d'entretien avec le formateur ou de mises en pratique. La modalité mise en œuvre est fonction de la thématique et du déroulé de la formation (théorie et/ou pratique).

VALIDATION DE LA FORMATION

Une attestation de fin de formation et un certificat de réalisation sont transmis au stagiaire et/ou à son entreprise.