

LE B.A-BA DE LA TECHNOLOGIE DES GLACES

STAGE N° 42 - 2024

NIVEAU INITIATION

INFORMATIONS GENERALES

Date : Janvier 2024
Durée : 8 heures
Formateur référent : Franck Neyers
Tarif : 535 € 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

Porteurs de projets et salariés en reconversion
Nous consulter pour toute question relative à une situation de HANDICAP

Maîtrise des savoirs fondamentaux

Pré-requis techniques : Vous devez disposer d'un ordinateur ou d'une tablette et d'une connexion internet.

Nous consulter pour toute question relative à une situation de HANDICAP

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

Animation en visio conférence, via Zoom ou équivalent
- Des codes ZOOM vous seront transmis quelques jours avant le début de la formation
- Pour la **fabrication de mix** sur différentes bases, vous utiliserez vos matières premières et votre matériel (précisions données lors du 1^{er} module)



OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Citer les différentes familles de glaces, sorbets et leurs différences majeures
- Citer les ingrédients de base et leurs propriétés fonctionnelles en technologie glace
- Rédiger un diagramme de fabrication de glace (étapes majeures, paramètres clé et rôle)
- Utiliser un tableur pour une recette donnée
- Conduire des essais de fabrication de glaces (modification de paramètres)
- Caractériser les produits obtenus

ORGANISATION ET CONTENU DE LA FORMATION

- **MODULE 1** Connaissance des glaces et de leurs ingrédients
- **MODULE 2** : Recette et formulation, tables analytiques
- **MODULE 3** Production de mix
- **MODULE 4** Production de glace (Glaçage, conditionnement, surgélation, poids/volume)
- **MODULE 5** Résultats des essais, interprétations, ajustements, perspectives

MODALITES D'EVALUATION

- de la satisfaction stagiaire (questionnaire de l'O.F.)
- des acquis (QCM et/ou analyse de données de fabrication)

VALIDATION DE LA FORMATION

Une attestation de fin de formation vous sera délivrée à l'issue de la formation.