

BASES DE TECHNOLOGIE DES GLACES ET SORBETS

STAGE N° 38 - 2026

NIVEAU INITIATION

INFORMATIONS GENERALES

Date : 16/11 (13h30) au 20/11/2026 (12h00) (Semaine 47)

Durée : 4 jours – 28 heures

Formateur référent : Franck NEYERS

Tarif : 1360 € 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

Personnels de production débutant ou services support, porteurs de projet ...

Toute personne intéressée par le sujet et souhaitant d'acquérir des connaissances dans le domaine ...

Maîtriser les savoirs fondamentaux en français (compréhension, expression écrite, et en mathématiques : 4 opérations et fractions)

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 de fabrication de glaces et sorbets sur turbine à glaces au sein de l'atelier technologique.

Une dégustation des produits fabriqués sera conduite.

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- ▶ Citer les principales caractéristiques des glaces et sorbets
- ▶ Citer les principales étapes des fabrications de des glaces et sorbets et d'en comprendre le rôle
- ▶ Différencier les technologies glaces et sorbets
- ▶ Identifier les facteurs technologiques et les moyens de contrôles permettant d'assurer la qualité du produit fini

ORGANISATION ET CONTENU DE LA FORMATION

Accueil des stagiaires et présentation de la formation (0,5 h)

Composition et législation (3,5 h)

- Les différentes catégories de glaces et la réglementation : glaces et nutrition.

Les ingrédients utilisés en fabrication de glaces et sorbets (3,5 h)

- Les ingrédients laitiers – Les ingrédients non laitiers.
- Fonctionnalité des ingrédients,
- Tableurs de recettes et défauts des glaces.

Hygiène et HACCP en production (3,5 h)

- Les souillures et les sources de contamination, les CCP – Mise en place d'un plan de
- Nettoyage et mise en place d'un plan de contrôles.

Applications pratiques : fabrication de glaces et sorbets : (8 h)

- Préparation de mix en TP, contrôle des mix, fabrications de glaces sur turbine ;
- Visite ou rencontre d'un artisan glacier ;

Etapes de fabrication, matériels utilisés : (9 h)

- Rôle des étapes et maîtrise des paramètres technologiques, utilisation des équipements de l'école ;
- Rôle des matériels de fabrication et paramètres de conduites – Contrôles en production.

Synthèse et bilan du stage : (0,5 h)

Remarque : Possibilité de prise en compte des besoins et attentes de chaque participant.

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.

Les stages certifiants donnent lieu à remise d'une attestation de validation d'un bloc de compétences après délibération de la commission de certification de l'Organisme Certificateur Enil Certification