

BASES DE TECHNOLOGIE DES GLACES ET SORBETS

Version mixte : distanciel / présentiel

STAGE N° 38 - 2026

NIVEAU INITIATION

INFORMATIONS GENERALES

Dates :

- semaine 6 : distanciel: 3/02/2026 après-midi (13h30-17h)
- semaine 12 : présentiel: du 16/03/2026 (13h) au 18/03/2026 (12h)
- semaine 14 : distanciel: 31/03/2026 (8h30-16h30)

Complété par des modules WEBALIM

Durée : 4 jours – 28 heures

Formateur référent : Delphine LUHRING

Tarif : 1360 € HT

Lieu : ENILEA Campus de Poligny - 6 Rue de Versailles
39800 POLIGNY



RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

ENILEA : Poligny

Tél. : 03.84.73.76.76

Contact : Isabelle FRIMOUT – isabelle.frimout@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 (personnes souhaitant créer une activité de fabrication de crèmes glacées, ...)

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

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

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

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

Animation en visio conférence, via TEAMS ou équivalent (codes de connexion transmis quelques jours avant le début de la formation)

Apports théoriques, travaux dirigés et exercices de calculs,

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 des glaces et sorbets et 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

Distanciel (0,5 jour)

Présentation de l'organisation et du déroulé de la formation

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

Modules de formation à distance :

- ingrédients des crèmes glacées
- process de fabrication
- qualité et contrôles

Présentiel (2 jours)

Jour 1

Rappel de la réglementation, matières premières et process

Échanges et réponses aux questionnements individuels

TP : Fabrication des Mix sorbets et crèmes glacées

Jour 2

Mise en œuvre d'une fabrication (turbine et freezer continu) :

- Choix et justification des ingrédients
- Contrôles
- Fabrication du Mix
- Rôle des étapes et maîtrise des paramètres technologiques
- Rôle des matériels de fabrication et paramètres de conduites
- Contrôle des paramètres
- Caractérisation et analyse qualité des produits (texture, analyse sensorielle, cristaux, fonte)
- Analyses des défauts et recherche des causes
- Contrôles en production.

Distanciel (2x0,5 jours)

Principe de formulation des glaces

- Présentation des outils informatiques facilitant les formulations
- Application : exercice de formulation à partir d'un cahier des charges produit
- Restitution et correction / adaptation de recette

Bilan

Remarque : Possibilité de prise en compte des besoins et attentes de chaque participant. L'organisation de la formation pourra être également revue (dates des parties en distanciel)

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.