HM FORMATION

Programme de formation

Les glaces et sorbets

Domaine : Technique

Modalité : Présentiel

Objectifs :

- Développer une offre tendance de produits glacés adaptée à sa clientèle.
- Revisiter des associations de produits et saveurs pour améliorer sa carte.
- Travailler sur les différentes textures.
- Réaliser toutes les recettes de bases comme :
  - Les glaces.
  - Les sorbets.
  - Les parfaits glacés.
  - Les caramels, coulis.
  - Les glaçages chocolatés…

Pré-requis : Bases en pâtisserie souhaitable

Public : Boulanger, cuisinier, commis de cuisine, pâtissier, artisan etc

Modalités techniques, pédagogique et d'encadrement :
Participation des stagiaires à la réalisation des différentes recettes avec l'aide du formateur.
Stages basés sur la pratique des techniques et la réalisation de recettes d'application par les participants.
Le formateur apportera une expertise technique et évalue les stagiaires au fur et à mesure de l'exécution des recettes.
Dégustation et critiques des produits réalisés. Le temps de dégustation est compté comme étant du temps de formation car a une visée pédagogique.
Remise d'un fichier recettes à chaque participant.

Modalités d'évaluation des connaissances ou d'appréciation des résultats de l'action de formation :
Evaluations pratiques en situation d'apprentissage complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants : Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

Modalité de suivi de l'action de formation : Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation.

Détail du programme :

Réalisation d'une gamme de glaces adaptée à la clientèle.
Réalisation de produits qualitatifs.
Réflexion sur les différentes associations de saveurs et textures.

Apprentissage des techniques de fabrication des recettes suivantes

Exemples de recettes à réaliser : (pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti)

Pots de glaces 1L
Vanille, Chocolat, Praliné, Caramel, Yaourt, Café, Pistache.

Sorbets 1L
Fraise, Framboise, Cassis, Griotte, Passion, Mangue, Coco, Ananas, Citron vert, Orange, Yuzu, Pamplemousse, Melon, Pomme, Poire.

Insolites 1L
Champagne rosé, Mojito, Passion-Grenade-Gingembre, Orange-Mangue-Cassis, Citron-Basilic, Pomme verte-Kiwi-Papaye.

Pots gourmands
(Glace vanille, sauce caramel et noix de pékans caramélisées), (Sorbet coco, sorbet passion,
coulis exotique et meringue craquante), (sorbet fraise, sorbet framboise, coulis fruits rouges et meringue craquante), (chocolat façon stracciatella)…

Bâtonnets
Vanille, Chocolat, Praliné, Caramel, Yaourt, Café, Exotique, Framboise, Citron…

Vacherins
Coco-Passion-Meringue, Fraise-Framboise-Meringue, Vanille-Chocolat-Meringue, Citron- Framboise-Meringue, Passion-Fraise-Meringue

Bûches glacées
- Glace vanille, Parfait praliné, biscuit dacquoise noisette.
- Glace façon nougat glacé, sorbet framboise, biscuit dacquoise aux fruits secs.
- Sorbet citron, sorbet fraise, biscuit dacquoise citron.
- Sorbet coco, sorbet passion, biscuit dacquoise coco.

Milles-Feuilles de sorbets
Sorbet coco, sorbet passion, sorbet citron vert, sorbet fraise, sorbet framboise, sorbet cassis.

Profiteroles glacées
- Pâte à choux, nougatine craquante, glace vanille, sauce chocolat.
- Pâte à choux, nougatine craquante, mix de sorbets, coulis fruits rouges.

Sanction de la formation : Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)