



ÉCOLE DES ARTS CULINAIRES
CULINARY ARTS SCHOOL

Formation

CONCEPTION ET RÉALISATION DE PRODUITS GLACÉS



PUBLIC ATTENDU

Cette formation s'adresse aux professionnels (pâtissiers) souhaitant acquérir les fondements et la bonne pratique de la conception à la réalisation de produits glacés. La fabrication de produits glacés est un art culinaire à part entière, afin d'exercer leurs compétences chez un traiteur, chez un pâtissier, en restauration, dans le laboratoire d'une entreprise artisanale ou pour créer sa propre entreprise.

OBJECTIFS

L'objectif de cette formation est d'apporter aux participants les compétences nécessaires à la conception et à la réalisation de produits de qualité selon un savoir-faire et des techniques précises, dans le respect des contraintes réglementaires. Elle offre également aux participants la possibilité de créer de nouveaux parfums innovants et originaux afin d'étendre leur gamme de desserts glacés.

COMPÉTENCES VISÉES

- Préparer la conception et la préparation de produits glacés (glaces, sorbets, granités, mousses...), en tenant compte de leurs propriétés physico-chimiques, des contraintes sanitaires liées à l'utilisation d'ingrédients sensibles (œufs, lait, ...) et en rassemblant les ustensiles et matériel appropriés pour appliquer, dans les meilleures conditions d'hygiène et de sécurité alimentaire, les étapes de fabrication et de conservation.
- Organiser des conditions favorables à la pasteurisation, à la maturation et à la congélation des produits glacés en évaluant leurs impacts sur la fusion des ingrédients, optimisation de l'action des stabilisants et amélioration le taux de foisonnement.
- Concevoir des recettes originales et équilibrées de produits glacés, en faisant preuve de créativité par l'association d'ingrédients aux propriétés organoleptiques différentes et en sélectionnant des produits de saison aux arômes et saveurs particuliers pour mettre en avant un éventail varié de créations glacées (glace à l'eau, glace au lait, glace aux œufs, granité, mousse glacée, yaourt glacé, crème glacée, sorbet...).
- Elaborer des recettes particulières tenant compte des régimes alimentaires particuliers, des principes de la diététique et en explorant l'univers des légumes, des plantes, des herbes aromatiques, des épices pour proposer des compositions insolites ou spécifiques répondant à des contraintes ou objectifs particuliers.

- Contrôler les matières premières et préparer les mélanges des différents ingrédients en respectant les instructions techniques (dosages – pesées) d'une fiche recette et en supervisant les températures et l'ordre d'incorporation préconisés pour garantir la bonne dispersion des constituants et l'homogénéité du mélange à glacer.
- Turbiner et sangler les préparations en vue de leur transformation en produit glacé, en appliquant les techniques associées pour un rendu optimal du produit glacé.
- Réaliser les produits de pâtisserie et de chocolaterie (meringue, praliné, macarons, nougatine, biscuit...) ainsi que les produits de nappage (coulis) et de glaçage pour préparer les différents supports des compositions glacées.
- Réaliser les opérations d'assemblage, de décoration et de dressage des produits glacés, en utilisant l'éventail des accessoires et des formats de présentation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation pratique, soutenue à l'oral, sur la conception et la réalisation d'une composition de produits glacés.

PRÉREQUIS ET VOIE D'ACCÈS

Pour accéder à la formation il est nécessaire d'être professionnel pâtissier (5 années d'expérience professionnelle souhaitée, CAP ou bac pro en pâtisserie souhaité)

La formation est accessible :

- Après un parcours de formation initiale
- Après un parcours de formation continue

DURÉE DE RÉFÉRENCE :

5 jours (35h)

TARIFS :

1995 €^{HT}

COMPOSITION DU JURY

Quelle que soit la voie d'accès, la validation se fait par un jury professionnel composé de trois personnes :

- Le / la responsable pédagogique de l'organisme certificateur
- Deux personnes professionnelles extérieures

ORGANISME PRÉPARATEUR

Ecole Lenôtre ; 40 rue Pierre Curie, 78370 Plaisir

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

L'équipe de l'Ecole Lenôtre est à votre disposition pour toute question ou information complémentaire.

- E-mail : ecole@lenotre.fr
- Téléphone : 01 30 81 40 81