



Développer votre gamme de desserts glacés sucré/salé

FERRANDI Paris – Campus de Rennes

PRÉSENTIEL

SUR-MESURE

INTER ENTREPRISE

Objectif de formation

Cette formation vous permet de vous perfectionner dans la réalisation d'une gamme de desserts à l'assiette et de produits dérivés de glaces (verrines, granités...) autour des glaces et sorbets.

Programme

Élaborer des glaces en tenant compte de l'équilibre des recettes

Connaissances de la réglementation en hygiène et de la législation sur la composition des glaces.
Étude des différents produits et de leurs applications.

Réaliser et équilibrer des sorbets

Fabrication et équilibre des différentes variétés de glaces en bacs et en individuel.
Élaboration des sorbets à partir de pulpes et de fruits frais.
Elaboration de glaces ou sorbets salés

Utiliser les différents matériels à glace

Réalisation de desserts glacés sous différentes formes
Utilisation de la turbine à glace et du pacojet.
Utilisation du réfractomètre

Infos pratiques

Type de formation

Formation continue

Public cible

Professionnel de la restauration
: salarié, dirigeant, extra,
saisonnier, demandeur d'emploi.

Durée

3 Jours dont 21 Heures en
centre

Tarif(s) net de taxe

1260 € par stagiaire

Adresse

**FERRANDI Paris campus
de Rennes**
2 rue de Brest,
35000 Rennes

<https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine/formationcontinuealternance>

Les points forts de la formation

- Un travail plus particulier est effectué sur la sucrosité et la texture des glaces avec des produits innovants.
- La formation vous permet de mettre en place une carte de desserts glacés par saisonnalité et quelques glaces salées permettant l'utilisation dans les entrées
- Notre campus de FERRANDI Rennes est situé en plein cœur du centre-ville, à 100 mètres de la place des Lices. Avec une superficie de 2 000 m2 le bâtiment est doté de laboratoires techniques, deux cuisines, d'une pâtisserie, d'un restaurant d'application et d'une boutique de pâtisserie ouverts au public.
- A FERRANDI campus de Rennes, les professionnels vous donnent les codes pour intégrer l'univers de la gastronomie, et à maîtriser les techniques culinaires d'excellence

Les conditions d'admission

Prérequis

Aucun pré-requis

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

Élaborer des glaces en tenant compte de l'équilibre des recettes. Réaliser et équilibrer des sorbets. Utiliser les différents matériels à glace

► PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

Dans le cadre de notre process qualité, évaluation systématique des éléments acquis en fin de formation. Évaluation formative des productions réalisées en cours et en fin de formation. Évaluation à l'oral en fin de journée. Questionnaire de satisfaction en fin de stage.

Modalités pédagogiques

Exposés et exercices d'application. Démonstrations des gestes professionnels. Formation-action. Analyse critique des productions.

Date et mise à jour des informations : 19/12/2024

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr

Les sessions



Rennes

- Nous contater

Contacts



JEGO Maud

maud.jego@ille-et-vilaine.cci.fr

CCI Formation Ille-et-Vilaine - Site FERRANDI Paris campus Rennes - N° SIRET 13002280900144 - N° d'activité 53351000435
2 rue de Brest,, - 35000 Rennes

Tél. : 02 99 33 63 40 - neil.sourget@ille-et-vilaine.cci.fr - <https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine/formationcontinuealternance>



CCI FORMATION
BRETAGNE