



Techniques métiers / pâtisserie

Verrines glacées autour du fruit

1 jour - 8 heures

v17082020

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Réaliser une gamme de verrines glacées avec des fruits frais
- Réaliser différents mix de sorbets, crèmes glacées, mousses glacées.
- Accorder les différents parfums, varier les textures.

PROGRAMME

- Technologie de la glace et connaissance des matières premières.
- Création d'une gamme et déclinaison aux parfums et textures variés.
- Calculer son sorbet et l'équilibrer
- Réalisation de différents mix, glaçages, etc.
- Réalisation de 6 préparations:
 - ✓ La bahamas
 - ✓ La griotte sur le gâteau
 - ✓ La « retour de menton »
 - ✓ Les fraises en folies
 - ✓ L'exotique
 - ✓ L'arc en ciel

MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Formation en présentiel
- Modalités pédagogiques : Echanges, analyse de pratiques, mises en situation et mises en pratique, cas réels d'entreprises, co-construction, alternance d'apports théoriques et pratiques.
- Présentation d'un buffet final, dégustation et analyse des productions

FORMATEUR

Gérard Cabrion, Meilleur Ouvrier de France en pâtisserie

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation des acquis par le formateur
Evaluation de satisfaction

ACCESSIBILITÉ

Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap (locaux, adaptation des moyens de la prestation; gestion du handicap y compris cognitif) à définir avec notre référent Handicap à votre disposition : Béatrice de FERAUDY, 04.72.43.43.54

[Consulter nos conditions générales de vente](#)

LES +

- Innover dans la fabrication de vos bûches glacées
- Découvrir de nouvelles associations et saveurs
- Valoriser un savoir faire
- Etoffer et développer sa gamme de produits estivales.

PUBLIC

- Chef(fe) d'entreprise, Salarié(e), ou demandeurs d'emploi remplissant les conditions d'entrée (pré requis)
- 12 personnes

PRÉREQUIS

Professionnels de la pâtisserie, métiers de bouche, boulangerie titulaire au moins d'un CAP

LIEU [Voir notre site internet](#)

DATES / HORAIRES

[Voir notre site internet](#)

TARIF 400 € nets de TVA

Prise en charge possible selon votre statut (artisan, salarié, conjoint, demandeur d'emploi)

DÉLAI D'ACCÈS

Date limite d'inscription: 8 jours avant la date de démarrage de la formation

Effectif minimum requis pour l'ouverture sur stage: 7 personnes

CONTACT

CMA du Rhône
10 rue Paul Montrochet 69002 Lyon
04.72.43.43.54
formations@cma-lyon.fr

Siret : 130 027 956 00015
Enregistré sous le numéro 84691788769.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat