GLACES ET SORBETS EN RESTAURATION

CONTENU DE LA FORMATION COURS PRATIQUES (14 heures)

□ Sélection et préparation des ingrédients pour la fabrication des produits de glacerie, traditionnelles et créatives

- Recherche et sélection des différentes matières premières en fonction des types de crèmes glacées, sorbets, granités… à préparer et confectionner.
- Sélection des ingrédients pour la réalisation des produits de glacerie. Le marché et les ingrédients (fruits frais, fruits congelés, pulpes, épices…)
- Estimation des quantités d'ingrédients nécessaires,
- Gestion et suivi des commandes et des achats d'ingrédients et d'éléments de bases,
- Acquisition technique et savoir-faire : préparations, proportions, utilisation de différents matériels (turbines, surgélateur, turbine glaces softs …),
- Préparation de différents produits de glacerie, mix et turbinage,
- Gestion et contrôle des températures négatives (surgélateur),
- Les différentes présentations et les éléments de présentation,
- Diversification : gaufres,
- Création de supports de dégustation comestibles (cornets, coupes comestibles).

COURS THÉORIQUES e cours fournit : recettes, vocabulaire, organisation, partenaires,…)

- Etude du matériel, (turbines à glace, surgélateur, présentoir glace, petits matériels…),
- Etude des matières premières, (type de fruits, pulpes, les différents sucres, produits laitiers, émulsifiants, épices, ingrédients divers…),
- Les différentes recettes de crèmes glacées, sorbets, granités…,
- Les différentes présentations de vente,
- Hygiène (alimentaire, locaux, corporelle, …),
- Normes de sécurité, • Accueil en restauration, • Vocabulaire culinaire,
- Agencement, organisation d’une cuisine (la marche en avant,…),
- Mise en place