

<p>PROGRAMME</p> <p>journée 1</p>	<ul style="list-style-type: none"> • inclusion stagiaires • approfondir les attentes de chacun • présentation du livret de recettes • répartition des stagiaires par groupe de niveaux • pesées des recettes • Réaliser des entremets glacés individuels et à partager • synthèse de la journée • retour sur les travaux de la veille 	
<p>Journée 2</p>	<ul style="list-style-type: none"> • bref retour sur les travaux de la veille • préparer des verrines glacées • Préparer des pots glacés gourmands • Préparer les sucettes et snacks glacés • Réaliser les mix de glaces et des sorbets sur base végétales • synthèse de la journée 	
<p>Journée 3</p>	<ul style="list-style-type: none"> • retour sur les travaux de la veille • Réaliser des glaces et sorbets sans sucre ajouté à indice glycémique bas • Appréhender la connaissance des produits • Maîtriser les règles et phases de fabrications et des process actuels • Appréhender des calculs sur table analytique pour équilibrer les glaces et sorbets • présentation du buffet • temps échange individuel • dégustation et échanges • questionnaires évaluations • synthèse de la formation 	<p>ACTEURS :</p> <p>FORMATEUR(S) ET STAGIAIRES(S)</p>
<p>MOYENS PEDAGOGIQUES et DIDACTIQUES</p> <p>METHODE MOBILISEE :</p>	<ul style="list-style-type: none"> - support papier - la répartition pédagogique sera de 30% de théorie et 70% de pratique - une participation active des participants sera privilégiée - suivi de la formation visuel et oral - un temps d'échange avec chaque stagiaire sera privilégié en fin de formation - plateau technique de 320 M2 comprenant fours, batteurs, petits matériels, chambres réfrigérées, cellule de congélation etc... - formation en présentiel uniquement 	

DUREE	21 H
LIEU	EPCP ZA de la Plaine 87220 Boisseuil
HORAIRE et DATES :	8h30/12h00 13h30/17h00 Du 03 au 05 février 2025 inclus
DELAI D'ACCES :	Fin des inscriptions au 20 janvier 2025 et sous réserve des places disponibles
TARIF:	1050,00 euros (montant exonéré de TVA)
MODALITE :	Compléter le bulletin d'inscription ou nous contacter par courriel ou téléphone
ACCESSIBILITE AUX PERSONNES HANDICAPEES :	Etablissement Recevant du Public et en fonction des informations recueillies lors de l'inscription, nous examinerons les possibilités d'adaptation.
MODALITES D'EVALUATIONS	Evaluations effectuées à l'issue du stage en collaboration avec le formateur Feuille de présence Questionnaires d'appréciation du stage par le stagiaire avec expression libre
FORMATEUR :	Remise d'une attestation de présence et/ou certificat de réalisation au stagiaire

Document élaboré en juillet 2024

EPCP ZA DE LA PLAINE 87220 BOISSEUIL
 ORGANISME DE FORMATION ENREGISTRE SOUS LE NDA N° 75870176487
 AUPRES DE MME LE PREFETE DE LA REGION NOUVELLE AQUITAINE
 CONTACT : Jean-Louis Pradeau au 05 55 90 67 37 ou 0 633 505 886
 contact@cuisinepartagee.fr et réclamation@cuisinepartagee.fr