



DCGSUPPL – TECHNOLOGIE DES GLACES ET SORBETS



ORGANISATION

DATE :	Du lundi 27 Février à 14 H au jeudi 1 ^{er} mars 2012 à 12 H 30
DUREE :	3 jours – 21 heures
PUBLIC :	Opérateurs de production – Techniciens de production en préparation des mix et/ou fabrication de glace - Utilisateur de turbines et/ ou freezers – Fournisseurs d'ingrédients des glaces et sorbets
ANIMATEUR :	Franck NEYERS – franck.neyers@educagri.fr
TARIF :	850 euros HT par stagiaire, hors hébergement et restauration
LIEU :	ENILIA – ENSMIC de SURGERES Avenue François Mitterrand – BP 49 17700 SURGERES

RENSEIGNEMENTS

ENILIA/ENSMIC
Avenue François Mitterrand – BP 29
17700 SURGERES
Mr Emmanuel AUDEBERT
enil.surgeres@educagri.fr

INSCRIPTION

ANFOPEIL
Tél. 03-84-37-27-24
Fax. 03-84-37-08-61
anfopeil.enils@wanadoo.fr



METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Les cours sont assurés par un animateur principal assurant l'encadrement de travaux pratiques dans l'atelier laitier « étude des paramètres de fabrication des glaces sur turbine Mark ». Co-auteur du DVD « crèmes glacées, glaces et sorbets, du savoir-faire à la technologie ».

OBJECTIFS GENERAUX

A l'issue de la formation, les stagiaires devront :

- Etre capables de citer le rôle des étapes et ingrédients,
- Etre capables de citer le rôle spécifique de chaque matériel utilisé en technologie (artisanale et/ou industriel),
- Etre capables d'appréhender le rôle fonctionnel de chaque composant,
- Etre capables de mettre en œuvre les procédures d'hygiène nécessaires à l'obtention d'un produit de qualité,
- Etre capables de raisonner les aménagements d'une recette ou d'un process en anticipant les qualités et défauts des glaces.

CONTENU de la FORMATION

Accueil des stagiaires et présentation de la formation (0,5 heure)

Composition et législation (3.0 h)

- Les différentes catégories de glaces et la réglementation : glaces et nutrition.

Les ingrédients utilisés en fabrication de glaces et sorbets (3,5h)

- Les ingrédients laitiers - les ingrédients non laitier,
- Fonctionnalité des ingrédients,
- Tableurs de recettes et défauts des glaces.

Hygiène et HACCP en production (3,5h)

- Les souillures et les sources de contamination, les CCP – Mise en place d'un plan de nettoyage et mise en place d'un plan de contrôles.

Applications pratiques : fabrication de glaces et sorbets : 3.5h

- Préparation de mix en TP, contrôle des mix, fabrication de glaces sur turbine,
- Visite d'un artisan glacier (fabrication turbine et freezer).

Etapes de fabrication, matériels utilisés : 6.5h

- Rôles des étapes et maîtrise des paramètres technologiques
- Rôle des matériels de fabrication et paramètres de conduites – Contrôles en production.

Synthèse et bilan du stage : 0,5h

Remarque : Possibilité de prise en compte des besoins et attentes de chaque participant.

