

CURRICULUM PRATIQUE · ARTISANAT & INDUSTRIE

GLACES & SORBETS

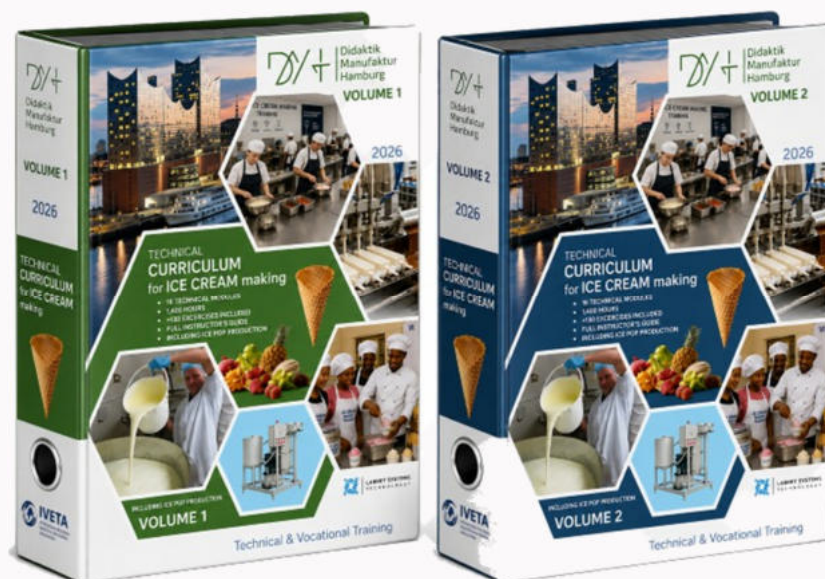
Un programme de formation complet et fondé sur la pratique, de la recette à la chaîne du froid.

Fabriqué à la main, pensé pour l'industrie.



LE PROGRAMME

Une bonne glace n'est pas le fruit du hasard. Ce programme en construit le savoir-faire, de la recette à la chaîne du froid.



Glaces & Sorbets est un programme à temps plein fondé sur la pratique, dédié à la production artisanale et industrielle de glaces, de sorbets et de bâtonnets glacés.

À travers seize modules techniques, les apprenants progressent des matières premières, de la formulation et de l'hygiène vers la production artisanale et la vente, jusqu'aux différentes sortes de glaces, à l'assurance qualité et à la chaîne du froid. Un socle commun solide porte les deux spécialisations : le fabricant artisanal de glaces et le technicien de production semi-industrielle, avec transformation, documentation et maintenance.

Environ soixante pour cent du programme relève de l'artisanat, de la boutique, du service et de la production directe de différentes sortes de glaces. L'accent est mis en permanence sur la pratique : on apprend sur un mix réel, des machines réelles et une véritable chaîne du froid, avec environ 800 heures d'apprentissage technique et plus de 130 exercices évalués.

Chaque module se conclut par une pièce d'épreuve évaluée, de sorte que la compétence se démontre par un travail réel. Le programme est proposé comme curriculum, comme spécification d'équipement correspondante ou comme solution clé en main pour le site.

16

MODULES

1100_h

APPRENTISSAGE TECHNIQUE

130₊

EXERCICES PRATIQUES

3

SEMESTRES

1,5_{Ans}

TEMPS PLEIN

TECHNIQUE CURRICULUM

Seize modules

Des matières premières, de la formulation et de l'hygiène à la production artisanale et à la vente, jusqu'à la production industrielle, à la qualité et à la chaîne du froid, pour se conclure par le projet final en entreprise.



MODULE

01 - 16 · PAR PHASES

01 Culture professionnelle & familles de produits

BASES & FORMULATION

07 Eau potable & sécurité sanitaire

HYGIENE & CHAÎNE DU FROID

13 Durcissement, stockage & distribution

PRODUCTION INDUSTRIELLE

02 Matières premières & base laitière

BASES & FORMULATION

08 Production artisanale de glaces

ARTISANAT & VENTE

14 Qualité & traçabilité

QUALITÉ & EXPLOITATION

03 Formulation & équilibre du mix

BASES & FORMULATION

09 Bâtonnets glacés & formats spéciaux

ARTISANAT & VENTE

15 Équipement, maintenance & énergie

QUALITÉ & EXPLOITATION

04 Sorbet de fruits & transformation

BASES & FORMULATION

10 Vitrine, service & vente

ARTISANAT & VENTE

16 Projet final & portfolio

ACHÈVEMENT

05 Hygiène & analyse des dangers

HYGIENE & CHAÎNE DU FROID

11 Ligne industrielle & procédé

PRODUCTION INDUSTRIELLE

06 Chaîne du froid & températures

HYGIENE & CHAÎNE DU FROID

12 Freezer, foisonnement & texture

PRODUCTION INDUSTRIELLE

ÉQUIPEMENT

Formé sur la machine et le mix.



01

Formulation & maturation

Balances, pasteurisateur, homogénéisateur et cuves de maturation pour le mix.

02

Freezer & mise en forme

Freezers batch et continus, doseurs, moules et bâtonnets.

03

Chaîne du froid & durcissement

Cellules de surgélation, chambres froides, vitrines réfrigérées et surveillance des températures.

04

Hygiène & nettoyage

Nettoyage, désinfection et hygiène des mains pour l'atelier et la vitrine.

05

Qualité & laboratoire

Réfractomètre, mesure du pH et de l'activité de l'eau, balances ainsi que moyens de contrôle et de documentation.

06

Vente & vitrine

Vitrines, portionnement ainsi que matériel de vente et de service.

~150 POSTES · 6 CATÉGORIES

AMENEZ LE PROGRAMME SUR VOTRE SITE

LANÇONS-NOUS.

DISPONIBLE EN

Clé en main (conseil + équipement + livraison + curriculum + installation)

