



INITIATION



Fabriquer ses glaces et sorbets

formation hybride
distanciel et présentiel

+ d'infos pour
cette
formation
sur enilea.fr



Durée totale 32 heures

- En présentiel : 14h
- En distanciel : 18h

Dates de formation :

Présentiel : du **22/09/25** à 08h30 au **23/09/25** à 17h

E-learning : selon votre rythme dès l'inscription

Lieu de formation : présentiel ENILEA Poligny

Tarif : 1440 € TTC (ENILEA n'est pas assujetti à la TVA)

Date limite d'inscription : 8 jours avant le début de la formation

Délais d'accès e-learning : dès la signature du contrat de formation

Objectifs pédagogiques

- Différencier les grandes familles de glaces et sorbets en soulignant leurs caractéristiques distinctives
- Caractériser les ingrédients de base des produits glacés et leurs fonctions spécifiques dans la technologie de la glace
- Définir les étapes d'une fabrication et les réaliser
- Evaluer la qualité des glaces par évaluation sensorielle et physico-chimique
- Maîtriser les principes de formulation d'une recette
- Identifier les principes de Bonnes Pratiques d'Hygiène

Modalités pédagogiques

En distanciel : apports théoriques

En présentiel : Travaux Pratiques sur atelier technologique de l'ENILEA et compléments d'apports théoriques

Modalités d'évaluation

Evaluations des connaissances (QCM, grilles d'évaluation des projets professionnels, quizz)

Une attestation de formation ainsi qu'un certificat de réalisation seront délivrés en fin de formation

Prérequis

- Niveau en français : lu, parlé, écrit
- Maîtrise des bases en mathématiques
- Pratique logiciel Excel débutant
- Avoir à disposition un ordinateur et une connexion internet de qualité

Public

- Exploitants agricoles (financement VIVEA)
- Salariés agricoles (financement OCAPIAT)
- Porteurs de projet de développement d'une activité de fabrication de glaces

Conditions d'admission

Profil validé par le centre au préalable

Comment s'inscrire ?

Bulletin d'inscription à demander par mail : cfppa.poligny@educagri.fr

ENILEA vous accompagne

L'ENILEA vous accompagne pour le financement de la formation avec les fonds de formation (OPCO, France Travail...)

Cette formation est ouverte à l'autofinancement (fonds propres du stagiaire)

Un référent handicap peut être sollicité pour une étude de faisabilité de votre projet



enilea.fr

ENILEA Ecole Nationale Innovation Laboratoires Eau Alimentation





INITIATION



Fabriquer ses glaces et sorbets

Renseignements :

ENILEA Campus de Poligny
Laurence MONGENET
 cfppa.poligny@educagri.fr
 16 rue de Versailles
 39800 POLIGNY
 tel : 03 84 73 76 82

Programme et contenu de la formation :

Technologie de fabrication

Distanciel en autonomie à votre rythme

Présentiel sur le campus de Poligny

Présentation de l'organisation et du déroulé de la formation
 Modules de formation à distance : Crèmes glacées en milieu fermier :
 - ingrédients des crèmes glacées
 - process de fabrication
 - qualité et contrôles

Jour 1

- Rappel de la réglementation, matières premières et process
- Echanges et réponses aux questionnements individuels
- TP : Fabrication des Mix sorbets et crèmes glacées

Jour 2

- Mise en oeuvre d'une fabrication (turbine et freezer continu) :
 - choix et justification des ingrédients
 - contrôles
 - fabrication du Mix
 - contrôle des paramètres
- Caractérisation et analyse qualité des produits (texture, analyses sensorielle, cristaux, fonte)
- Analyses des défauts et recherche des causes
- Bilan

Formulation des glaces

*Distanciel
 2 demi-journées de classes virtuelles*

Principe de formulation des glaces
 Présentation des outils informatiques facilitant les formulations
 Application : exercice de formulation à partir d'un cahier des charges produit
 Restitution et correction / adaptation de recette
 Bilan

Hygiène

Distanciel en autonomie puis restitution en classe virtuelle

- Réglementation, dangers, plan de contrôle
 - Bonnes pratiques d'hygiène en milieu fermier
 - Conception hygiénique de l'atelier de transformation
 - Hygiène du personnel
 - Nettoyage et désinfection
- Etude de cas concrets

