FORMATION
Glaces et Sorbets : maîtrisez les fondamentaux

4 et 5 avril 2023

au Centre Technique AGIR
Pessac près de Bordeaux

CONTEXTE

Les glaces et sorbets sont des produits alimentaires « techniques » et réglementés.

Leurs fabrications se font grâce à la maitrise des matières premières ayant un rôle fonctionnel spécifique lors d'étapes classiques de fabrication :
> réalisation d'un mix,
> foisonnement,
> dosage,
> moulage
> puis surgélation.

La formulation et le processus de fabrication doivent être en adéquation avec le produit fini désiré.

OBJECTIFS

À l'issue de la formation, les participants seront capables de :

> Distinguer les obligations réglementaires des glaces et sorbets

> Identifier les rôles des différents ingrédients des glaces et sorbets

> Déterminer les opérations unitaires du procédé de fabrication

> Réaliser les contrôles en cours et fin de fabrication

PUBLIC

Opérateurs, chefs d'équipe, techniciens R&D, artisans

MODALITÉS ET ACCÈS À LA FORMATION

contact@agir-crt.com
05 57 96 83 33

FORMATION

Glaces et Sorbets : maîtrisez les fondamentaux

PÉDAGOGIE
Alternance de sessions théoriques et pratiques en atelier

ÉVALUATION
Evaluation en fin de formation : validation des objectifs pédagogiques

DATE
4 et 5 avril 2023

PRÉ-REQUIS
Aucun

LIEU
AGIR, 37 avenue Albert Schweitzer, 33600 PESSAC

DURÉE
9h00 à 12h30
14h00 à 17h30
2 jours soit 14h

EFFECTIF MIN. PAR SESSION
5

EFFECTIF MAX. PAR SESSION
10

Etablissement accessible ***aux personnes handicapées***

TARIF PAR PERSONNE

1100 € HT

PROGRAMME

PREMIER JOUR

INTRODUCTION GÉNÉRALE

> Présentation du marché des glaces et sorbets
> Les attentes des consommateurs
> Les intervenants
> Les tendances et innovations

DÉFINITIONS GLACES ET SORBETS

> Réglementation
> Code des pratiques loyales glaces et sorbets
> Définition glace

MAÎTRISE DE LA FORMULATION

> Les ingrédients et leurs rôles respectifs
> Les additifs et leurs rôles
> Étiquetage des produits

TRAVAUX PRATIQUES

> Réalisation de mixes de glaces et sorbets

DEUXIÈME JOUR

PRÉSENTATION DU PROCESS DE FABRICATION

> Réalisation du mix
> Homogénéisation
> Traitement thermique
> Maturation
> Freezage
> Mise en forme
> Conditionnement

DURÉE DE VIE

> Évolutions possibles du produit au cours de sa durée de vie

ÉCHANGES AUTOUR DE PROBLÉMATIQUES POTENTIELLES

TRAVAUX PRATIQUES

> Réalisation de glaces et sorbets à partir des mixes du jour 1, dégustation et comparaison aux produits de la concurrence

INFORMATIONS & INSCRIPTION
contact@agir-crt.com
05 57 96 83 33

AGIR
AGRO ALIMENTAIRE
INNOVATION RECHERCHE

Bulletin d'inscription

Formation : Glaces et Sorbets : maîtrisez les fondamentaux

4 et 5 avril 2023

au Centre Technique AGIR
Pessac près de Bordeaux

Merci de compléter ce formulaire pour vous inscrire

☐ Adhérent(s) Nombre de participant(s) : ..... Prix par participant : 1100 € HT

☐ Non adhérent(s) Nombre de participant(s) : .....

Total adhérent(s) : .....€ HT

Total non adhérent(s) : .....€ HT

Les participants

Nom : ..... **Prénom :** .....

Organisme / Entreprise : .....

Fonction : ..... Mail : .....

Nom : ..... **Prénom :** .....

Organisme / Entreprise : .....

Fonction : ..... Mail : .....

Nom : ..... **Prénom :** .....

Organisme / Entreprise : .....

Fonction : ..... Mail : .....

Nom : ..... **Prénom :** .....

Organisme / Entreprise : .....

Fonction : ..... Mail : .....

Pour qu'innovation rime avec solution

MODALITÉS ET ACCÈS À LA FORMATION
contact@agir-crt.com
05 57 96 83 33

AGIR est agréé organisme de formation sous le n° d'existence 72 33 03 81 533

Dès facturation, règlement :

- Par chèque bancaire à l'ordre du CRT AGIR
- Par virement bancaire

RIB AGIR

Numéro de TVA Intracommunautaire : **FR09399283621**

Coordonnées bancaires :

Code banque	Code guichet	N° de compte	Clé RIB
10907	**00001**	**42021122975**	**33**

IBAN : **FR76 1090 7000 0142 0211 2297 533**

ADRESSE SWIFT : **CCBPFRPPBDX** BPSO TALENCE

Merci de cocher la case vous concernant

- ☐ Si votre entreprise finance 100% de la formation, merci de joindre un chèque de .....€TTC par participant à l'ordre du «CRT AGIR»
- ☐ Si le règlement est pris en charge par votre fond de financement : merci de renseigner les champs suivants

Organisme : .....

Adresse : .....

Code postal : .....Ville : ..... Pays : .....

Tel : .....

N° adhérent : ..... Date d'envoi de la prise en charge : .....

N° de dossier : .....

La notification de prise en charge par votre organisme payeur sera remise au CRT AGIR au plus tard une semaine avant le début de la formation.

En cas d'annulation des participants dans les 5 jours ouvrés, il vous sera comptabilisé 50% du prix total du stage. En cas d'annulation ou d'abandon en cours de stage, le montant dû sera 100% du coût du stage. AGIR se laisse la possibilité de reporter ou d'annuler la formation au plus tard une semaine avant le début de la formation en cas d'effectif insuffisant.

Bon pour accord

Pour AGIR

Martine CREPIN
Directrice

Pour .....

Nom :

Date :

Bon pour accord, cachet et signature

Acceptez-vous la dématérialisation des factures ?

☐ OUI

☐ NON

Si oui : adresse mail à laquelle vous recevrez la facture : .....

Si non : adresse de facturation :

.....

.....