



## FORMATION

### Glaces et Sorbets : maîtrisez les fondamentaux

5 et 6 février 2025

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 maîtrise 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

Évaluation écrite en fin de formation : validation des objectifs pédagogiques

### DATE

5 et 6 février 2025

### 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

*Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Contactez-nous!*

### TARIF PAR PERSONNE

1300 € HT

*Date limite d'inscription  
**15 jours avant**  
la formation dans la limite des places disponibles.*

### PROGRAMME

#### PREMIER JOUR

##### INTRODUCTION : Présentation de la filière des glaces et sorbets

- > Niveau Mondial, Européen et National
- > Tendances et innovations

##### FORMULATION DES GLACES ET SORBETS

- > Définitions légales et réglementations
- > Code des pratiques loyales glaces et sorbets
- > Structure et composition
- > Exemple d'étiquetage
- > Analyses et caractérisations
- > Destabilisations et altérations

##### PROCESS DE FABRICATION

- > Préparation du mix
- > Homogénéisation
- > Traitement thermique
- > Maturation

##### TRAVAUX PRATIQUES

- > Réalisation des mixes de glaces, crème glacées et sorbets, dégustation des produits fabriqués

#### DEUXIÈME JOUR

##### PROCESS DE FABRICATION

- > Freezage
- > Moulage
- > Surgélation
- > Suremballage
- > Stockage
- > Qualité des produits finis

##### TRAVAUX PRATIQUES

- > Suite de la fabrication de glaces, crème glacées et sorbets, dégustation des produits fabriqués

**Questions/Réponses - Temps d'échange sur les problématiques rencontrées**

### INFORMATIONS & INSCRIPTION

contact@agir-crt.com

05 57 96 83 33



### Merci de compléter ce formulaire pour vous inscrire

- Adhérent(s)                      Nombre de participant(s) : .....                      Prix par participant : 1300 € 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 : .....

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
<b>10907</b>	<b>00001</b>	<b>42021122975</b>	<b>33</b>

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

ADRESSE SWIFT : **CCBPFPPBDX** 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 15 jours 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 :

.....  
.....