



FORMATION

Glaces et Sorbets : maîtrisez les fondamentaux

20 et 21 mai 2026

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

PÉDAGOGIE

Alternance de sessions théoriques et pratiques en atelier

ÉVALUATION

Évaluation écrite en fin de formation : validation des objectifs pédagogiques

DATE

20 et 21 mai 2026

PRÉ-REQUIS

Aucun

LIEU

AGIR, 37 avenue Albert SCHWEITZER, 33600 Pessac

DURÉE

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

**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.*

INFORMATIONS & INSCRIPTION

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

PROGRAMME

PREMIER JOUR

INTRODUCTION : Présentation de la filière des glaces et sorbets : tendances & 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 et surgélation
- > Suremballage
- > Stockage et 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

LES + DE LA FORMATION

- > 50% de pratique à partir de recettes industrielles sur matériel pilote
- > Illustration par des produits du marché et décryptage de lignes de fabrication
- > Comprendre le rôle des ingrédients, formuler et équilibrer des recettes pratiques

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
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 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 :

.....
.....