

ACADÉMIE INTERNATIONALE DE LA GLACE

LIVRET D'ACCUEIL

Formation en ligne

« Glace à la Ferme »

Valorisez votre lait en glaces artisanales



Formation éligible VIVEA

GRIS CONSULTING

Organisme de formation certifié Qualiopi

N° de déclaration d'activité : 84430382743

SOMMAIRE

1. Bienvenue
2. Présentation de l'organisme
3. La formation
4. Programme détaillé – Partie 1 : Les fondamentaux
5. Programme détaillé – Partie 2 : Spécial Ferme
6. Modalités pratiques
7. Règlement intérieur
8. Accessibilité et handicap
9. Contacts

1. BIENVENUE

Nous sommes heureux de vous accueillir au sein de l'Académie Internationale de la Glace pour cette formation spécialement conçue pour les agriculteurs et producteurs laitiers.

Transformez votre lait en or ! 1 litre de lait vendu 0,40€ peut devenir 1 litre de glace vendu 15 à 25€. Cette formation vous donne toutes les clés pour réussir cette diversification.

Cette formation complète vous permettra de maîtriser la fabrication de glaces artisanales avec votre propre lait (vache, chèvre ou brebis), et de développer une activité rentable en vente directe.

Fabien GRIS, Dirigeant et Formateur

2. PRÉSENTATION DE L'ORGANISME

Qui sommes-nous ?

GRIS CONSULTING, sous la marque « Académie Internationale de la Glace », est un organisme de formation spécialisé dans les métiers de la glacerie artisanale. Nous accompagnons particulièrement les agriculteurs dans leur projet de diversification.

Informations légales

Raison sociale	GRIS CONSULTING
Nom commercial	Académie Internationale de la Glace
SIRET	987 850 997 00014
N° Déclaration d'activité	84430382743
Certification Qualiopi	CERT_S1025_1217 (valide jusqu'au 23/11/2028)
Adresse	Chastrette – 43390 Saint-Hilaire

« La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : Actions de formation »

3. LA FORMATION

Intitulé

« Glace à la Ferme – Valorisez votre lait en glaces artisanales »

Objectifs de la formation

À l'issue de la formation, vous serez capable de :

- Maîtriser les techniques de fabrication de glaces et sorbets artisanaux
- Utiliser votre propre lait (vache, chèvre ou brebis) dans vos recettes
- Fabriquer du lait concentré pour remplacer la poudre de lait
- Valoriser votre petit-lait en créant de l'ESDL
- Calculer et équilibrer vos propres recettes
- Calculer vos prix de revient et fixer vos prix de vente
- Développer votre activité de vente directe (réseaux sociaux, site web, boutique en ligne)

Public visé

Cette formation s'adresse spécifiquement aux :

- Éleveurs laitiers (vaches, chèvres, brebis) souhaitant diversifier leur activité
- Agriculteurs en projet de transformation à la ferme
- Conjoint collaborateurs d'exploitation agricole
- Porteurs de projet d'installation en agriculture avec atelier de transformation

Prérequis

- Être exploitant agricole, conjoint collaborateur ou porteur de projet agricole
- Maîtriser les savoirs de base (lire, écrire, compter)
- Disposer d'un ordinateur avec connexion internet

Caractéristiques

Durée estimée	50 heures
Modalité	100% en ligne (e-learning)
Contenu	Formation complète + modules spécial ferme
Accès	Illimité à vie
Tarif	1 800 € HT

4. PROGRAMME – PARTIE 1 : LES FONDAMENTAUX

Cette première partie vous donne toutes les bases de la glacerie artisanale.

MODULE 1 : Hygiène en glacerie

Principes fondamentaux, bonnes pratiques, marche en avant.

MODULE 2 : Réglementation en glacerie

- Code des pratiques loyales
- Classification des glaces
- Étiquetage
- Foisonnement
- Arômes
- Réglementation européenne
- Allergènes

MODULE 3 : Le matériel de glacerie

- Laboratoire de fabrication
- Pasteurisateur
- Maturateur
- Turbine à glace
- Homogénéisateur
- Surgélateur
- Stockage et chambre froide

MODULE 4 : Les matières premières

- Les sucres
- Produits laitiers
- Matières grasses
- Stabilisants et émulsifiants
- Œufs
- Chocolat
- Arômes

MODULE 5 : Les fruits en glacerie

- Fruits frais et purées
- Vanille
- Fruits à coque
- Fruits acides

MODULE 6 : Technologie de fabrication

- Extrait Sec (ES)
- ESDL - Extrait Sec Dégraissé du Lait
- Le Brix
- Erreurs courantes et corrections

MODULE 7 : Étapes de fabrication

- Pesée et pasteurisation
- Homogénéisation et maturation

- Turbinage
- Surgélation et stockage

MODULE 8 : Équilibrage des recettes

- Formule d'équilibrage
- Crème glacée aux jaunes d'œufs
- PAC (Pouvoir Anti-Congélation)
- Table analytique
- Crème glacée aux fruits
- Glace au chocolat

MODULE 9 : Les sorbets

- Équilibrage des sorbets
- Sorbet plein fruit
- PAC et Brix
- Outil de calcul automatique

MODULE 10 : Conservation et stockage

Conservation, transport (norme ATP), contrôle qualité.

MODULE 11 : Mise en pratique

- Crème glacée vanille
- Sorbets (fraise, abricot, mangue, yuzu)
- Glace caramel fleur de sel
- Glace chocolat
- Glace café
- Sirop universel

MODULE 12 : Le prix de revient

Calculer le prix de revient, optimiser les achats, fixer le prix de vente.

5. PROGRAMME – PARTIE 2 : SPÉCIAL FERME

Ces modules exclusifs sont spécialement conçus pour les agriculteurs et vous permettent de valoriser votre propre production laitière.

MODULE F1 : Glace à la ferme – Les bases

- Introduction à la glace fermière
- Les différents types de glaces à la ferme
- Spécificités de la production fermière

MODULE F2 : Fabriquer son lait concentré

- Fabrication de lait concentré pour remplacer la poudre de lait
- Calcul d'une recette avec lait concentré
- Avantages économiques et gustatifs

MODULE F3 : Valoriser le petit-lait

Utilisation du petit-lait pour créer de l'ESDL et réduire les pertes.

MODULE F4 : Glace au lait de chèvre

- Équilibrer une glace au lait de chèvre
- Recette glace chocolat au lait de chèvre
- Crème glacée aux fruits
- Crème glacée citron et lait concentré

MODULE F5 : Glace au lait de brebis

Recette de base pour glace au lait de brebis, spécificités et équilibre.

MODULE F6 : Aide à la vente pour agriculteurs

- Utilisation des réseaux sociaux
- Création d'une fiche Google Business
- Création d'un site WordPress
- Configuration d'une boutique en ligne
- Vente sur les marketplaces
- Dépôt de marque
- Marketing et positionnement
- Optimisation des ventes directes

Moyens pédagogiques

- Plateforme e-learning accessible 24h/24
- Vidéos pédagogiques adaptées au contexte agricole
- Supports téléchargeables (PDF)
- Fiches techniques et tableaux de formulation
- Outils de calcul automatisés
- Accompagnement personnalisé

6. MODALITÉS PRATIQUES

Accès à la plateforme

Vos identifiants de connexion vous seront envoyés par email dès validation de votre inscription. La plateforme est accessible 24h/24, ce qui vous permet de vous former selon votre emploi du temps agricole.

Accès illimité à vie : vous conservez l'accès à l'ensemble des contenus sans limitation de durée.

Durée et rythme

La durée estimée est de 50 heures. Vous progressez à votre rythme, en fonction de vos contraintes d'exploitation. La formation reste accessible pendant les périodes creuses comme pendant les périodes de travaux.

Évaluation

- Évaluation initiale de positionnement
- Quiz de validation par module
- Exercices pratiques de formulation
- Attestation de formation

Financement

Cette formation est éligible au financement VIVEA pour les exploitants agricoles, conjoints collaborateurs et aides familiaux.

- **VIVEA** : financement jusqu'à 100% pour les cotisants (exploitants, conjoints collaborateurs)
- **OCAPIAT** : pour les salariés agricoles
- **Autofinancement** : paiement en 1 à 3 fois sans frais

Délai d'accès

L'accès à la formation est ouvert sous 48 heures après validation de l'inscription et accord de prise en charge VIVEA.

7. RÈGLEMENT INTÉRIEUR

Objet et champ d'application

Le présent règlement s'applique à toutes les personnes inscrites à une formation dispensée par GRIS CONSULTING.

Assiduité

Le stagiaire s'engage à suivre l'intégralité des modules et à réaliser les évaluations. Un suivi de connexion est effectué, notamment pour les formations financées par VIVEA.

Propriété intellectuelle

L'ensemble des contenus sont la propriété exclusive de GRIS CONSULTING. Toute reproduction ou diffusion sans autorisation est interdite.

Comportement

Le stagiaire s'engage à adopter un comportement respectueux dans ses échanges.

8. ACCESSIBILITÉ ET HANDICAP

GRIS CONSULTING s'engage à rendre ses formations accessibles aux personnes en situation de handicap.

- Vidéos avec transcription textuelle
- Supports téléchargeables PDF
- Rythme de progression adaptable
- Assistance personnalisée

Référent handicap

Contactez notre référent handicap : **Fabien GRIS** – formation@gris.fr – 07 44 73 00 00

9. CONTACTS

Organisme	GRIS CONSULTING – Académie Internationale de la Glace
Adresse	Chastrette – 43390 Saint-Hilaire
Téléphone	07 44 73 00 00
Email	formation@gris.fr
Site internet	www.ecole-de-la-glace.com
Responsable pédagogique	Fabien GRIS
Référent handicap	Fabien GRIS

Réclamations

En cas de réclamation, contactez-nous par email à **formation@gris.fr**. Réponse sous 5 jours ouvrés.