

ACADÉMIE INTERNATIONALE DE LA GLACE

LIVRET D'ACCUEIL

Formation en ligne

« Devenir Glacier Artisanal »



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
5. Modalités pratiques
6. Règlement intérieur
7. Accessibilité et handicap
8. Contacts

1. BIENVENUE

Nous sommes heureux de vous accueillir au sein de l'Académie Internationale de la Glace pour cette formation complète dédiée à la fabrication de glaces artisanales.

Cette formation vous permettra de maîtriser toutes les techniques du glacier artisan : de la connaissance des matières premières à l'équilibrage des recettes, en passant par la fabrication pratique et le calcul de vos prix de revient. **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.

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 »

Votre formateur

Fabien GRIS – Professionnel Pâtissier-Glacier en activité, titulaire du CAP Pâtissier-Glacier. Il assure l'ensemble des formations et vous accompagne tout au long de votre parcours.

3. LA FORMATION

Intitulé

« Devenir Glacier Artisanal »

Objectifs de la formation

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

- Appliquer les règles d'hygiène et la réglementation en glacerie
- Identifier et utiliser les matières premières adaptées (sucres, produits laitiers, stabilisants, émulsifiants, fruits...)
- Maîtriser les paramètres technologiques : Extrait Sec (ES), ESDL, Brix, PAC
- Calculer et équilibrer vos propres recettes de glaces et sorbets
- Réaliser les étapes de fabrication (pesée, pasteurisation, maturation, turbinage, surgélation)
- Utiliser et entretenir le matériel professionnel de glacerie
- Fabriquer des glaces, sorbets et desserts glacés (vacherins)
- Calculer vos prix de revient et fixer vos prix de vente

Public visé

- Porteurs de projet en création d'activité glacier
- Artisans en reconversion (boulangers, pâtisseries, restaurateurs)
- Professionnels de l'agroalimentaire
- Toute personne passionnée par la glacerie artisanale

Prérequis

- Maîtriser les savoirs de base (lire, écrire, compter)
- Disposer d'un ordinateur avec connexion internet
- Aucune expérience préalable en glacerie n'est requise

Caractéristiques

Durée estimée	40 heures
Modalité	100% en ligne (e-learning)
Contenu	17 modules / 120+ leçons
Accès	Illimité à vie
Tarif	1 400 € HT

4. PROGRAMME DÉTAILLÉ

MODULE 1 : Hygiène en glacerie

Principes fondamentaux et bonnes pratiques, (petits laboratoires).

la marche en avant, la marche en avant dans le temps

MODULE 2 : Réglementation en glacerie

- Code des pratiques loyales en glacerie
- Les différentes glaces et crèmes glacées
- Étiquetage des produits
- Le foisonnement
- Types d'arômes et appellations
- Réglementation européenne
- Informations sur les allergènes

MODULE 3 : Le matériel de glacerie

- Le laboratoire de fabrication
- Le pasteurisateur
- Le maturateur
- La turbine à glace
- L'homogénéisateur
- Le surgélateur
- Armoire de stockage et chambre froide
- Machine à glace italienne
- Machine à sucettes glacées
- Le Turbo Labo
- Les vitrines à glaces
- Imprimante thermique

MODULE 4 : Les matières premières

- Les sucres : rôles et pouvoir sucrant
- Produits laitiers : lait, crème, beurre
- Matières grasses végétales
- Stabilisants utilisés en glacerie
- Émulsifiants et leurs applications
- Les œufs
- Le chocolat
- Les arômes

MODULE 5 : Les fruits en glacerie

- Les fruits dans la glacerie
- Les purées de fruits
- La vanille : spécificités d'usage
- Les fruits à coque
- Les fruits acides
- Les fruits du marché

MODULE 6 : Pâtes d'arôme maison

Fabrication de vos propres pâtes d'arôme artisanales.

MODULE 7 : Technologie de fabrication

- Extrait Sec (ES) : définition et calcul
- ESDL - Extrait Sec Dégraissé du Lait
- Le Brix : définition et mesure
- Les erreurs et problèmes courants
- Cours avancé : rhéologie, foisonnement et congélation

MODULE 8 : Étapes de fabrication

- La pesée et pasteurisation •
- Homogénéisation et maturation •
- Turbinage et pesée du produit fini •
- La surgélation et le stockage • Le diagramme de fabrication

MODULE 9 : Équilibrage des recettes de glaces

- Introduction à l'équilibrage des glaces
- La formule simple d'équilibrage
- Équilibrage d'une crème glacée aux jaunes d'œufs
- Maîtriser le PAC (Pouvoir Anti-Congélation)
- Table analytique : analyse précise de vos ingrédients
- Création d'une crème glacée aux fruits avec purée sucrée
- Calcul des ingrédients : étapes précises
- Calcul du cacao sec dans le chocolat de couverture
- Calcul d'une crème glacée aux fruits
- Avant-propos glace au chocolat
- Table analytique de la glace au chocolat
- Les différents chocolats

MODULE 10 : Exercices pratiques d'équilibrage

- Calculez un mix de crème glacée aux fruits
- Substitution : crème 30% vs 35%, beurre vs crème
- Ajustement des matières grasses
- Exercice chocolat : changement de couverture

MODULE 11 : Les sorbets

- Équilibrage des sorbets : les bases essentielles
- Calculer un sorbet
- Sorbet plein fruit aux fraises du marché + PAC
- Étapes de fabrication d'un sorbet maison
- Formulation d'un sorbet plein fruit à l'abricot
- Comprendre et maîtriser le PAC
- Sorbet avec purée de fruits sucrée
- Outil automatique de calcul PAC et Brix

MODULE 12 : Conservation et stockage

- Conservation de vos glaces
- Le transport de la glace (norme ATP)
- Rester en règle et garantir la qualité
- Contrôle qualité des glaces

MODULE 13 : Glace au yaourt

- Tout savoir sur les yaourts pour une glace parfaite
- Méthode pratique pour équilibrer une glace au yaourt
- Calcul de la MG et de l'ESDL
- Exercice guidé : continue la recette

MODULE 14 : Mise en pratique

- Fabrication d'une crème glacée à la vanille
- Fabrication d'un sorbet
- Sorbet plein fruit fraise Mara des bois
- Fabrication sorbet abricot en purée de fruits
- Fabrication d'une glace caramel à la fleur de sel
- Fabrication glace au chocolat
- Fabrication glace au café infusé
- Fabrication d'un sorbet avec base universelle
- Le sirop universel : solution rapide et pratique
- Sorbet plein fruit mangue amélioré au citron
- Sorbet Yuzu premium
- Fabrication d'un sirop au pasto + mise en sac
- Rhum raisin
- Crème glacée au citron avec beurre et crème

MODULE 15 : Le prix de revient

- Calculer le prix de revient d'une glace
- Achat de lait moins cher
- Documentation et ressources

MODULE 16 : Maîtriser l'art des vacherins

- Les blancs d'œufs en poudre
- Le vacherin glacé
- Biscuit la dacquoise

MODULE 17 : Fournisseurs

Liste de fournisseurs recommandés pour vos matières premières et équipements.

Moyens pédagogiques

- Plateforme e-learning accessible 24h/24
- Vidéos pédagogiques et tutoriels professionnels
- Supports de cours téléchargeables (PDF)
- Fiches techniques et tableaux de formulation
- Outils de calcul automatisés (PAC, Brix)
- Quiz d'auto-évaluation par module
- Accompagnement personnalisé par le formateur

5. 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 depuis n'importe quel appareil connecté à internet.

Accès illimité à vie : vous conservez l'accès à l'ensemble des contenus sans limitation de durée, y compris aux mises à jour futures.

Durée et rythme

La durée estimée est de 40 heures, mais vous progressez à votre rythme. Certains stagiaires terminent en moins de temps, d'autres approfondissent avec les exercices et dépassent cette durée. L'important est de maîtriser les compétences.

Évaluation

- Évaluation initiale de positionnement
- Quiz de validation à la fin de chaque module
- Exercices pratiques de formulation de recettes
- Évaluation intermédiaire
- Attestation de formation remise à l'issue du parcours

Financement

Cette formation peut être prise en charge par différents dispositifs :

- **OPCO** : pour les salariés d'entreprise
- **France Travail (AIF)** : pour les demandeurs d'emploi
- **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 réception du règlement (ou accord de prise en charge).

6. 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 et connexion

Le stagiaire s'engage à suivre l'intégralité des modules de formation et à réaliser les évaluations prévues. Un suivi de connexion est effectué via la plateforme e-learning.

Propriété intellectuelle

L'ensemble des contenus de formation (vidéos, supports, fiches techniques) sont la propriété exclusive de GRIS CONSULTING. Toute reproduction, diffusion ou utilisation à des fins commerciales sans autorisation écrite est strictement interdite.

Comportement

Le stagiaire s'engage à adopter un comportement respectueux dans ses échanges avec le formateur et les autres participants.

Sanctions

En cas de non-respect du présent règlement, des sanctions pourront être appliquées pouvant aller jusqu'à l'exclusion définitive de la formation.

7. ACCESSIBILITÉ ET HANDICAP

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

- Vidéos avec transcription textuelle disponible
- Supports téléchargeables au format PDF
- Possibilité d'adapter le rythme de progression
- Assistance personnalisée sur demande

Référent handicap

Pour toute question relative à l'accessibilité, contactez notre référent handicap : **Fabien GRIS** – formation@gris.fr – 07 44 73 00 00

8. 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**. Nous nous engageons à vous répondre sous 5 jours ouvrés.