

ACADÉMIE INTERNATIONALE DE LA GLACE

LIVRET D'ACCUEIL

Formation en ligne

**« Glace Soft Serve : Fabrication et valorisation
des produits glacés »**

Préparation aux compétences du BC02 — CAP Glacier Fabricant (RNCP 37534)

DURÉE	FORMAT	TARIF
16 heures	100% en ligne	1 200 € HT

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. Correspondance avec le référentiel BC02
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 dédiée à la glace soft serve (glace à l'italienne).

Servir des glaces soft serve est bien plus complexe qu'il n'y paraît. Sans formation, les utilisateurs créent des pannes qui leur font perdre des journées de chiffre d'affaires. Cette formation vous donne toutes les clés pour maîtriser votre machine, créer vos propres recettes et développer votre activité.

Ce livret d'accueil a pour objectif de vous présenter notre organisme, le déroulement de votre formation, ainsi que les informations pratiques dont vous aurez besoin tout au long de votre parcours.

Fabien GRIS, Dirigeant et Formateur

2. PRÉSENTATION DE L'ORGANISME

Qui sommes-nous ?

GRIS CONSULTING est un organisme de formation spécialisé dans les métiers de la glacerie artisanale, opérant sous la marque « Académie Internationale de la Glace ».

Notre mission : transmettre le savoir-faire du glacier artisan à tous ceux qui souhaitent créer ou développer une activité de vente de glaces.

Informations légales

Raison sociale	GRIS CONSULTING
Nom commercial	Académie Internationale de la Glace
SIRET	987 850 997 00013
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 »

Notre équipe

Fabien GRIS — Dirigeant et Formateur

Professionnel Pâtissier-Glacier en activité, titulaire du CAP Pâtissier-Glacier. Fort de son expérience terrain et de plusieurs années de vente en glace soft serve, il assure l'ensemble des formations et vous accompagne tout au long de votre parcours.

3. LA FORMATION

Intitulé

« Glace Soft Serve : Fabrication et valorisation des produits glacés »
Préparation aux compétences du BC02 — CAP Glacier Fabricant (RNCP 37534)

Certification visée

Cette formation prépare aux compétences du **Bloc BC02 « Production et valorisation des desserts glacés »** du CAP Glacier Fabricant (RNCP 37534).

L'examen officiel (épreuve EP2) se passe en **candidat libre** auprès du Rectorat de l'académie du candidat.

Objectifs de la formation

- Maîtriser le fonctionnement et l'entretien d'une machine à glace soft serve
- Fabriquer ses propres mix à glace (recettes maison, équilibrage)
- Créer des produits de valorisation : sucettes, esquimaux, coupes, sundaes, ice cream cakes
- Appliquer les règles d'hygiène et la méthode HACCP
- Gérer la réception des matières premières et les allergènes
- Diagnostiquer et résoudre les pannes courantes

Public visé

Porteurs de projet, food-trucks, boulangers, snacks, campings, restaurateurs, agriculteurs souhaitant valoriser leur production.

Prérequis

Aucun prérequis technique. Projet de création ou développement d'activité de vente de glaces.

4. PROGRAMME DÉTAILLÉ

Module 1 — Introduction et hygiène (2h)

- Introduction à la glace soft serve : histoire, marché, opportunités
- Réglementation et paquet hygiène
- Méthode HACCP appliquée à la glacerie
- Gestion des allergènes et traçabilité

→ *Compétences BC02 : Appliquer les règles d'hygiène et sécurité, Participer à la démarche qualité*

Module 2 — Réception et stockage des matières premières (1h30)

- Contrôle à réception : températures, DLC, conformité
- Stockage et rotation des stocks (FIFO)
- Traçabilité et gestion documentaire

→ *Compétences BC02 : Réceptionner et stocker les matières premières, Assurer la traçabilité*

Module 3 — Maîtriser la machine soft serve (3h)

- Fonctionnement général et composants essentiels
- Mise en route, réglages et optimisation de la production
- Le bloc de décharge et la conservation
- Entretien préventif et maintenance

→ *Compétences BC02 : Organiser son poste de travail, Contrôler les postes et matériels*

Module 4 — Diagnostic et résolution des pannes (2h)

- Problèmes électriques et de fonctionnement
- Problèmes de texture et d'écoulement
- Codes erreurs et détection avancée des pannes
- Astuces de pro pour éviter les pertes de CA

→ *Compétences BC02 : Détecter les anomalies, Contrôler la production*

Module 5 — Fabriquer ses mix maison (2h30)

- Les ingrédients clés et leur rôle (lait, sucres, matières grasses, stabilisants)
- Créer un mix premium vs économique
- Les sorbets pour machine soft
- Mix vegan et alternatives végétales

→ *Compétences BC02 : Préparer les matières premières, Réaliser les mix à turbiner*

Module 6 — Créer des produits de valorisation (3h)

- Les sucettes glacées : fabrication, moules, trempage
- Les esquimaux et glaces en bâtonnet
- Les pots de glace à emporter
- Sundaes et coupes glacées : compositions et présentations
- Ice cream cakes / gâteaux glacés : techniques de montage

→ *Compétences BC02 : Valoriser la production, Réaliser des produits de pâtisserie du glacier*

Module 7 — Biscuits et décors (2h)

- Fabrication de biscuits pour entremets glacés
- Meringues et éléments de décor
- Toppings, sauces et coulis
- Techniques de présentation et dressage

→ *Compétences BC02 : Réaliser des produits de pâtisserie, confiserie et chocolaterie du glacier*

5. CORRESPONDANCE AVEC LE RÉFÉRENTIEL BC02

Compétences BC02 (RNCP 37534)	Modules
Réceptionner et stocker les matières premières	Module 2
Préparer les matières premières à transformer	Module 5
Réaliser les mix à turbiner	Module 5
Organiser son poste de travail	Modules 3, 4
Appliquer les règles d'hygiène et sécurité	Module 1
Valoriser la production	Module 6
Réaliser des produits de pâtisserie/confiserie/chocolaterie	Modules 6, 7
Contrôler la production	Modules 3, 4
Détecter les anomalies	Module 4
Participer à la démarche qualité (allergènes, traçabilité)	Modules 1, 2

6. MODALITÉS PRATIQUES

Moyens pédagogiques et techniques

- Plateforme e-learning accessible 24h/24
- Vidéos pédagogiques professionnelles
- Supports de cours téléchargeables (PDF)
- Quiz d'auto-évaluation par module
- Accompagnement individuel par le formateur (email)

Modalités d'évaluation

- Quiz de validation à la fin de chaque module
- Évaluation finale (QCM)
- Questionnaire de satisfaction en fin de formation

Sanction de la formation

À l'issue de la formation, le stagiaire reçoit une **attestation de fin de formation** mentionnant les compétences acquises.

Cette formation prépare au passage du **Bloc BC02 du CAP Glacier Fabricant (RNCP 37534)**. L'épreuve officielle se passe en candidat libre auprès du Rectorat.

Financements possibles

- OPCO (salariés)
- France Travail / AIF (demandeurs d'emploi)
- VIVEA (agriculteurs)
- AGEFICE / FAFCEA (indépendants)

7. RÈGLEMENT INTÉRIEUR

Objet et champ d'application

Le présent règlement intérieur s'applique à l'ensemble des stagiaires inscrits à une formation dispensée par GRIS CONSULTING, que celle-ci se déroule en présentiel ou en ligne.

Assiduité et participation

Le stagiaire s'engage à suivre l'intégralité de la formation et à participer activement aux évaluations prévues. Pour les formations en ligne, le temps de connexion et la progression dans les modules sont enregistrés.

Comportement

Le stagiaire s'engage à respecter les règles élémentaires de courtoisie et de respect envers le formateur et les autres participants. Tout comportement inapproprié pourra entraîner l'exclusion de la formation.

Propriété intellectuelle

L'ensemble des supports pédagogiques (vidéos, documents, fiches techniques) sont la propriété exclusive de GRIS CONSULTING. Toute reproduction, diffusion ou utilisation commerciale sans autorisation est strictement interdite.

Confidentialité

Le stagiaire s'engage à respecter la confidentialité des informations partagées pendant la formation, notamment les recettes et techniques professionnelles.

8. ACCESSIBILITÉ ET HANDICAP

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap. La formation en ligne permet une flexibilité totale (rythme adapté, sous-titrage disponible, supports téléchargeables).

Pour tout besoin d'adaptation spécifique, contactez notre référent handicap : **Fabien GRIS — 07 44 73 00 00 — formation@gris.fr**

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 concernant le déroulement de la formation, vous pouvez nous contacter par email à **formation@gris.fr** ou par courrier. Nous nous engageons à vous répondre sous 5 jours ouvrés.

Si la réponse apportée ne vous satisfait pas, vous pouvez saisir le médiateur de la consommation.

GRIS CONSULTING — Organisme de formation déclaré sous le n° 84430382743 auprès du préfet de région
Auvergne-Rhône-Alpes.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.