

ACADÉMIE INTERNATIONALE DE LA GLACE

LIVRET D'ACCUEIL

Formation en ligne

« Valoriser ses Fruits en Sorbets Artisanaux »



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 dédiée à la valorisation de vos fruits en sorbets artisanaux.

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.

Notre équipe est à votre disposition pour répondre à toutes vos questions et vous accompagner vers la réussite de votre projet de diversification.

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 valoriser leur production agricole ou développer une activité de transformation.

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 »

Notre équipe

Fabien GRIS – Dirigeant et Formateur

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

3. LA FORMATION

Intitulé

« Valoriser ses Fruits en Sorbets Artisanaux »

Objectifs de la formation

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

- Comprendre les fondamentaux de la fabrication de sorbets artisanaux
- Maîtriser l'équilibrage des recettes (PAC, Brix, extrait sec)
- Créer vos propres recettes de sorbets plein fruit
- Formuler des sorbets sans sucre ajouté et à index glycémique bas
- Organiser une production respectant les normes d'hygiène HACCP
- Conditionner, étiqueter et conserver vos sorbets
- Valoriser vos surplus de production fruitière

Public visé

Cette formation s'adresse prioritairement aux :

- Arboriculteurs et producteurs de fruits
- Maraîchers avec surplus de production
- Fermes pratiquant la vente directe
- Agriculteurs souhaitant diversifier leur activité
- Porteurs de projet en transformation alimentaire

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	16 heures
Modalité	100% en ligne (e-learning)
Accès	Illimité à vie
Tarif	800 € TTC

4. PROGRAMME DÉTAILLÉ

Module 1 – Fondamentaux du sorbet (3 heures)

- Les matières premières : fruits, sucres, stabilisants
- Le code des pratiques loyales des glaces alimentaires
- Les catégories de sorbets et la réglementation

Module 2 – Équilibrage et calcul de recettes (4 heures)

- Les paramètres d'équilibrage : PAC, Brix, extrait sec
- Construction et lecture d'une fiche technique
- Calcul et équilibrage de vos propres recettes

Module 3 – Sorbets classiques et créatifs (3 heures)

- Sorbets plein fruit : techniques de base
- Associations de saveurs et sorbets créatifs
- Travail des fruits de saison

Module 4 – Sorbets sans sucre et IG bas (3 heures)

- Alternatives au sucre : érythritol, stevia, maltitol
- Formulation pour diabétiques et régimes spécifiques
- Calcul de l'index glycémique

Module 5 – Production et conservation (2 heures)

- Le turbinage : techniques et paramètres
- Conditionnement et stockage • DLC, étiquetage et traçabilité

Module 6 – Hygiène HACCP (1 heure)

- Bonnes pratiques de transformation des fruits
- Plan de maîtrise sanitaire simplifié
- Nettoyage et désinfection

Moyens pédagogiques

- Plateforme e-learning Learnbox accessible 24h/24
- Vidéos pédagogiques et tutoriels
- Supports de cours téléchargeables (PDF)

- Fiches recettes prêtes à l'emploi
- Tableau de formulation Excel
- Quiz d'auto-évaluation par module
- Accès à la communauté privée des stagiaires

5. MODALITÉS PRATIQUES

Accès à la plateforme e-learning

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 (ordinateur, tablette, smartphone).

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

Assistance technique : En cas de difficulté de connexion, contactez-nous par email ou téléphone. Nous vous répondrons sous 24 heures ouvrées.

Évaluation

- Quiz de validation à la fin de chaque module
- Exercices pratiques de formulation de recettes
- Évaluation finale sous forme de QCM
- Attestation de formation remise à l'issue du parcours

Financement

Cette formation peut être prise en charge par différents dispositifs :

- **VIVEA** : pour les exploitants agricoles et conjoints collaborateurs
- **OPCO** : pour les salariés d'entreprise (OCAPIAT pour l'agroalimentaire)
- **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. Il définit les règles relatives à l'organisation et au bon déroulement de la formation.

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 interdite.

Comportement

Le stagiaire s'engage à adopter un comportement respectueux dans ses échanges avec le formateur et les autres participants (forums, commentaires). Tout comportement inapproprié pourra entraîner l'exclusion de la formation.

Sanctions

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

7. ACCESSIBILITÉ ET HANDICAP

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

Formation en ligne

- 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 de nos formations ou pour signaler des besoins spécifiques, contactez notre référent handicap : **Fabien GRIS** – formation@gris.fr – 07 44 73 00 00

Un entretien préalable permettra d'évaluer vos besoins et de mettre en place les aménagements nécessaires.

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 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.