

Fabrication de glaces et sorbets

Valorisation & Transformation

OBJECTIFS

- Acquérir les connaissances de base en formulation et fabrication de glaces et de sorbets, en intégrant les aspects réglementaires.
- Connaître et dimensionner le matériel adapté selon les projets.

ENJEUX

Une formation pour comprendre le contexte réglementaire, les étapes de fabrication et le matériel nécessaire à la mise en place d'une activité de transformation de crèmes glacées, glaces et sorbets

PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis nécessaire

CONTENU

- Étude de la réglementation en vigueur concernant la définition des crèmes glacées, glaces et sorbets, l'hygiène et la conception de l'atelier.
- Étude des différentes étapes de fabrication et de formulations des glaces et sorbets.
- Analyse des principaux défauts rencontrés dus à la fabrication et/ou au stockage.
- Étude du matériel de transformation : performances, coût, adresses de fournisseurs.

MODALITÉ D'ENSEIGNEMENT

présentiel

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR

FD CIVAM du Gard

DURÉE : 2 jour(s)

TARIFS

VIVEA

Gratuit

Salariés, demandeurs d'emploi, RSA... : nous contacter

ATTESTATION

Remise en fin de formation

RENSEIGNEMENTS

Camille VILLAJOS

villajos@civamgard.fr

FD CIVAM du Gard

30 rue des épaulettes - ZA de

l'Arnède

30250

SOMMIÈRES

Tel. 04.66.77.15.04 ou 07 69 91 39 93

N° d'organisme de formation : 91.30.00.40.930

Inscription sur www.civamgard.fr

NOTE : Apporter son pique-nique !

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
19/02/2026	30 Gard	Guillaume André, formateur spécialisé en transformation fermière au CFPPA de Florac

THÈMES

Création d'activité / diversification

Transmission

Agriculture durable

Agriculture durable

FINANCEURS

VIVEA