



AGRIBIO 04
L'Agriculture **BIO**
des Alpes de Haute-Provence

Fabriquer des glaces et des sorbets

29 et 30 septembre 2026 – Alpes de Haute-Provence

Objectifs opérationnels – vous souhaitez vous former à ...

- Connaître la réglementation sur la fabrication des glaces et sorbets
- Connaître les étapes de fabrication, le rôle des divers ingrédients et additifs et comprendre les règles de formulation des glaces et sorbets
- Savoir réaliser des formulations et être capable de choisir le matériel

Programme

Jour 1 :

Matin :

- Accueil (tour de table) : identification des besoins et acquis en entrée de formation
- **Présentation de la réglementation** en vigueur sur la fabrication et la commercialisation de glaces et sorbets.
- **Présentation des process de fabrication**, des variantes possibles dans les étapes et identification des points critiques.
- **Ingrédients et additifs** : présentation des caractéristiques des divers ingrédients et additifs utilisés en technologie des glaces et sorbets. Découverte des bases pour **équilibrer une formulation de glaces et sorbets**.

Après-midi :

- **Mise en pratique** : réalisation d'un **mix de crème glacée et de sorbet**.

Jour 2 :

Matin :

- **Mise en pratique** : réalisation d'un **turbinage et empotage de crème glacée et de sorbet**.

Après-midi :

- **Matériel** : étude de matériels professionnels (fournisseurs, dimensionnement, coûts).
- Etude des **codes d'usage et de bonnes pratiques en pâtisserie**.
- Tour de table final : évaluation des acquis et de la satisfaction.

Méthodes pédagogiques / Moyens matériels et outils

Méthodes pédagogiques :

- Présentation diaporama, photos
- Echanges dynamiques et discussion collective
- Mise en pratique en laboratoire de transformation

Moyens matériel et outils :

- Supports pédagogiques

Modalités d'évaluation

En début : analyse des besoins et des acquis en entrée de formation par un tour de table. En fin : évaluation des acquis et de la satisfaction.

Renseignements

Mégane VECHAMBRE
06 29 64 24 33 – vechambre.04@bio-provence.org

Mise à jour le 12/01/2024

INFOS PRATIQUES

Date : 29 et 30 septembre

Horaires : 9h-17h

Lieu : lieu à définir (04)

Date limite d'inscription : 15/09/2026

Nombre de stagiaires : minimum 10 et maximum 12

Public ciblé : Agricultrices et agriculteurs de PACA

Repas : tiré du sac

Intervenant :

Guillaume ANDRE, Formateur spécialisé en agroalimentaire au CFPPA de Florac

Responsable de formation : Mégane VECHAMBRE, Agribio04

Prérequis : Aucun.

Tarif : 25€/h. Prise en charge par Vivéa selon éligibilité (vérifiez la consommation de votre plafond annuel auprès de Vivéa). Pour les non éligibles ou non finançables (salarié, demandeur d'emploi, chef d'entreprise hors agricole, particulier, etc.), contactez-nous.

Besoin de vous faire remplacer ? Contactez votre service de remplacement.

Personnes en situation de handicap (PSH) : contactez-nous.

Inscription : formulaire d'inscription en ligne [en cliquant ici](#) et conditions générales de formation [en cliquant ici](#)

[INSCRIPTION ICI](#)

Action réalisée avec le soutien financier de :

