

# DES GRANDS CLASSIQUES À VOS CRÉATIONS GLACÉES POUR L'ÉTÉ 2025

## Stéphane AUGÉ

Meilleur Ouvrier de France Glacier

Stéphane AUGÉ partage avec nous ses secrets  
de fabrication de la meilleure glace.

Pour le chef glacier, tout est question de patience et d'équilibre !



© Lucia Grémont



Du 7 au 9 Avril 2025  
21 heures de formation en 3 jours



Du Lundi 09h au Mercredi 13h00



Ecole Christian VABRET  
Boulangerie | Pâtisserie | Cuisine  
Espace Pâtisserie  
17 avenue du Garric / rue Condorcet  
15000 AURILLAC



Artisans boulangers ou pâtisseries, salariés  
en boulangerie-pâtisserie, formateurs,  
démonstrateurs.  
Professionnels de la filière pâtisserie.



Être titulaire du : CAP Pâtissier (ou niveau)

## OBJECTIFS

Venez créer vos recettes pour la saison à venir avec un Meilleur Ouvrier de France.

Un parfum original, l'interprétation d'une recette de cocktail ou de pâtisserie, une idée folle, pas de problème... On s'adapte, on crée ensemble la recette, on la teste et on la rectifie.

Chacun repart avec des réponses à ses questions et surtout sa ou ses recettes pour compléter sa gamme de l'été à venir.

## COMPÉTENCES VISÉES

- Maîtriser les techniques de fabrication et de production.
- Acquérir les connaissances fondamentales dans la création d'une nouvelle gamme de produits
- Intégrer l'optimisation des techniques de travail pour des créations rationnelles
- Appréhender une méthode d'organisation de travail

## PRODUITS A RÉALISER :

### Partie théorique :

- Technologie de la glace et des ingrédients qui la composent, process de fabrication, règles à respecter...
- Equilibrage de recettes à partir d'un tableur Excel fourni. (Venez avec votre ordinateur)

### Partie pratique :

Cornets, bâtonnets glacés, snacks glacés, verrines et entremets glacés, bacs gourmands à partir de

- Sorbets, glaces et crèmes glacées classiques : vanille, fraise fraîche, framboise, citron, mangue, passion
- Sorbets, glaces et crèmes glacées dites « à problème » : à base d'alcool (liqueur et eau-de-vie), à base de fruits à coques (pure pâte et praliné) et chocolat
- Sorbets et glaces Vegan
- Sorbets et glaces à indice glycémique bas
- Vos idées/créations de sorbets, glaces et crèmes glacées



ANDROS<sup>®</sup>  
Chef



## PROGRAMME :

### Jour 1:

- Café & accueil et présentation des participants
- Détermination des attentes des participants
- Présentation technologique des matières premières en prenant compte des attentes des consommateurs
- Méthodologie des process de production selon fabrication
- Mise en œuvre de différentes recettes dans les montages

### Jour 2:

- Production et montage des produits
- Réalisation des décors variés

### Jour 3:

- Réalisation des finitions.
- Finition et décoration des produits finis
- Dégustation et analyse organoleptique des productions
- Synthèse des productions et mise en place de rectificatifs préconisés
- Buffet de présentation final
- Remise des attestations de suivi de stage.

## MOYENS PEDAGOGIQUES :

- Des apports théoriques appuyés par des applications sur site
- Des entraînements accompagnés et encadrés par le formateur
- Débriefing en fin de formation

## MOYENS TECHNIQUES (locaux et matériels)

L'Ecole Christian Vabret – Boulangerie – Pâtisserie – Cuisine est constituée :

- d'une salle banalisée de technologie où se déroulent les cours d'enseignement théorique équipé d'un tableau numérique connecté.
- d'un laboratoire équipé de 16 postes de travail et doté d'un matériel mis à sa disposition par les plus grands fabricants d'équipements en boulangerie-Pâtisserie et donc à la pointe de la technologie.
- D'un amphithéâtre de 50 places assises pouvant se transformer en salle de conférence et en salle de démonstration. Cet amphithéâtre est connecté et permet l'utilisation de support audio ou vidéo.
- D'un four à bois LE PANYOL, permettant d'organiser des formations spécifiques autour du feu à bois ou permettant la cuisson de certains produits ponctuellement

### Le matériel se constitue :

- une bibliothèque de livres professionnels
- un ordinateur connecté
- fours à soles
- four ventilé
- batteur sur pied
- pétrin axe oblique
- pétrin à bras plongeant
- batteur sur table individuel
- laminoir
- tours réfrigérés
- surgélateur / conservateur
- cellule de refroidissement rapide
- chambre de fermentation
- robot coupe
- gamme de moules silicone
- gamme de cercles, cadres, découpoirs
- moules
- batterie de cuisine
- petit outillage de boulangerie / pâtisserie / chocolaterie / glacerie

## MOYENS D'ENCADREMENT :

Livret de recettes

Evaluation à chaud en fin de formation

Vis-à-vis du formateur : point en amont de la formation avec restitution du besoin client

Point en fin de journée de formation, recueil des impressions, régulation sur les autres journées en fonction de l'évolution pédagogique

Evaluation à chaud en fin de formation et à froid effectuée auprès des stagiaires

## MODALITES DU SUIVI :

Le suivi de l'exécution de l'action se fait à l'aide de feuilles de présence émargées par les stagiaires. Elles sont signées par demi-journée par les stagiaires et le formateur, l'objectif étant de justifier la réalisation de la formation. C'est à partir de ces feuilles d'émargement que sont réalisées les attestations d'assiduité.

L'Ecole Christian VABRET – Boulangerie – Pâtisserie Cuisine établira pour chaque stagiaire :

- Une attestation de présence – feuille d'émargement
- Une attestation de suivi de formation