

Découverte de la fabrication des sorbets et mousses glacées



Cette formation est destinée à tous ceux qui veulent entrer dans le monde fascinant des sorbets et des mousses glacées: acquisition de compétences techniques et pratiques dans la fabrication des sorbets et des mousses glacées, en appliquant les procédures de gestion des risques alimentaires et de sécurité spécifique à ce type de produits (préparation et conservation).

Conditions d'admission:

- Montant total de l'inscription (65€) ou exonération si Onem, CPAS,...
- Titre en cuisine ou pâtisserie OU Examen d'admission pratique (compétences de base)

Organisation pratique:

- Horaire des cours : voir annexe.
- Petit matériel personnel à acquérir selon la demande du professeur. Lors de la séance d'information
- Marchandises fournies par le chargé de cours et remboursement. Voir séance d'information
- Local difficilement accessible aux personnes à mobilité réduite.

Objectifs généraux de l'Unité d'Enseignement (U.E.):

- Adopter un comportement conforme aux normes d'hygiène et de sécurité, de la législation en vigueur dans l'Horeca;
- Appliquer les règles de bonnes pratiques en usage dans l'Horeca;
- Contrôler la qualité et les critères de fraîcheur des produits servant à l'élaboration des sorbets et mousses glacées;
- Justifier l'importance de la chaîne du froid;
- Donner les règles d'utilisation des produits congelés et surgelés;
- Utiliser le vocabulaire technique et définir les principaux termes en usage;
- Pour la fabrication des sorbets et des mousses glacées: préparer le sirop de sucre, les purées de fruits en pesant ou mesurant les ingrédients; en les mélangeant, en respectant l'ordre donné, vérifier le taux de sucre des sirops à l'aide d'un réfractomètre, homogénéiser les préparations, turbiner, refroidir, conditionner en bacs, surgeler, stocker;
- Assembler des gâteaux glacés;
- Etablir un examen visuel, olfactif et gustatif d'une préparation (à chaud, à froid, en combinaison avec d'autres préparations);
- Mettre en application les différentes étapes qui permettront de respecter les conditions de conservation, de transport des produits finis et les préparer à la consommation.

Titre délivré:

Obtention d'une attestation de réussite. (Enseignement Secondaire Inférieur)

Notre institution propose aussi régulièrement des formations en cuisine, pâtisserie, œnologie, biérogologie et sommellerie du thé.

POUR TOUT CONTACT

Institut Provincial des Arts et Métiers du Centre

Site de Binche

Rue des Archers, 12

7130 Binche

Tél.: 064/31.02.47.

E-mail: BinchePS.Secretariat@hainaut.be

Site internet: www.jetudie.be/ipeps-bcm