

Bloc de compétences 2

Les glaces et sorbets

Le métier de commis de cuisine :

Le commis de cuisine tient une place centrale dans la filière de la restauration. Il contribue à la préparation de la production culinaire en suivant les consignes de production transmises par sa hiérarchie.

A ce titre, il réalise différentes activités selon les besoins et la taille de l'établissement : sélection et lavage des produits avant la production, préparation de tout ou partie des entrées, des plats et des desserts, dressage des entrées, plats chauds et des desserts, nettoyage des espaces et des postes de travail, réception et stockage des livraisons.

Toutes ces opérations sont réalisées seul ou en équipe, en appliquant les consignes et en respectant une organisation définie en fonction du flux des commandes. Il réalise son travail toujours sous la responsabilité d'un cuisinier, d'un chef de cuisine ou du responsable de l'établissement.



Objectifs :

A la fin de la formation, le stagiaire saura :

- Maîtriser les bases nécessaires pour comprendre les principes généraux de la fabrication de sorbets et glaces
- Utiliser et connaître les matériels adaptés à ces pratiques
- Choisir les bonnes techniques et choisir le bon équipement
- Maîtriser la technique de boule et de cuillères
- Utiliser les toppings et décoration
- Respecter les règles du « FRAC » (Forme, relief, abondance, couleur)

Bloc de compétences :

Activité 2 : RNCP 37859 BC 02 - Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production

Préparer et découper les produits selon les procédures et techniques en vigueur

Réaliser les préparations culinaires de base (entrées, plats) en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production

Réaliser des desserts de restaurant de base en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production

Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire afin de préserver la santé des clients lors de la production culinaire

Respecter le cadre de production afin de répondre aux exigences attendues en cuisine

Programme

1. Introduction à la glace artisanale

Histoire et types de glaces (crème glacée, sorbet, granité, gelato...)

Différences entre glace industrielle et artisanale

Réglementation et hygiène en laboratoire de glacerie

2. Les bases de la composition

Les ingrédients principaux : lait, crème, sucre,

stabilisants, fruits, arômes

Les rôles des ingrédients (matière grasse, sucre, agents de texture...)

3. Techniques de fabrication

Pasteurisation et maturation

Turbinage / foisonnement

Congélation et conservation

4. Fabrication de recettes types

Glaces à base de lait

Sorbets à base de fruits

Glace vegan / sans lactose

5. Matériel et équipements

Sorbetière, turbine à glace, pasteurisateur

Cellule de refroidissement, vitrines de présentation

6. Créativité et personnalisation

Inclusions et toppings (noix, coulis, éclats...)

Marbrage, couches, présentation visuelle

Création de parfums originaux

7. Commercialisation

Packaging et étiquetage

Prix de revient et marges

Vente en pot, en cornet, en bacs pro

Indicateurs

Les indicateurs complets sont accessibles sur
www.inserjeunes.education.gouv.fr

Taux de réussite
99,2%

Taux de
satisfaction
99,2%

Taux d'interruption
en cours de
formation
1,3%

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques, travaux pratiques, démonstrations culinaires, dégustations critiques, exercices d'application. Pédagogie hybride, souple et interactive, adaptée à chaque profil

Supports et moyens utilisés

Cuisine pédagogique équipée, matières d'œuvre, exercices pratiques.

Plateforme interactive, cours vidéo détaillés et immersifs, podcasts, quizz...

Les formateurs sont des experts du métier.

Public concerné et modalités d'accès

La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle.

Le candidat doit être en capacité de lire et comprendre des écrits simples (fiches techniques, consignes, etc.), rédiger des informations élémentaires (transmission d'informations ou liste de produits manquants par exemple), de réaliser des opérations de calcul et de conversion simples, et de s'exprimer en français et se faire comprendre au sein d'un collectif de travail.

Entretien individuel.

Accès à la formation selon le planning.

Durée de la formation

63h dont 28h en présentiel (21h en ateliers pratiques et 7h en tutorat entreprise) et 35h en e-learning

Lieux de la formation

Paris, Bordeaux, Toulouse, La Croix-Valmer, Le Beausset, Saint-Maximin. Autres villes à venir.

Délai d'accès à la formation

2 mois

Evaluations

Test de positionnement initial, évaluations en cours et en fin de formation

Débouchés

Commis de cuisine, aide de cuisine, commis de cuisine de collectivité, commis de cuisine tournant

Continuité de parcours

TFP Commis de cuisine puis TFP Cuisinier

Accessibilité PMR

Adaptation en fonction du handicap

Référent handicap : 04 12 28 03 92

Certification

Validation du Bloc de compétences 2 du TFP commis de cuisine RNCP 37859

Tarif

1750 €

Financement

Formation finançable par le CPF (Compte Personnel de Formation), par France Travail, par l'entreprise ou à titre personnel

Contact

04 12 28 03 92

contact@astoria-academie.com