



# Secrets de Glacier: De l'Artisanat à la Gourmandise

Alimentation - Horeca

Continue

**Durée**

35h

**Tranche d'âge**

18 à 25 ans

25 ans et +

**Finalité**

Attestation

**Pratique en entreprise / Alternance**

Non

**Métier en pénurie / Fonction critique**

Non

Bienvenue dans ce programme de formation intensif dédié à l'univers du glacier. En cinq journées d'apprentissage approfondi, nous vous proposons une immersion complète dans le métier de glacier, en abordant tous les aspects essentiels pour exceller dans ce domaine.



## Conditions d'accès

Aucun prérequis

---

## Aptitudes

Développer et de perfectionner leur expertise dans l'art de la glace

---

## Programme

La première journée est consacrée à la définition du métier de glacier et à l'étude des matières premières essentielles à la fabrication de produits glacés de qualité. La deuxième journée aborde la réglementation européenne et les techniques de fabrication indispensables pour créer des glaces et sorbets facilement reproductibles.

La troisième journée met l'accent sur les produits complémentaires et vous propose de découvrir des recettes originales pour enrichir votre offre glacée. Le quatrième jour est consacré aux produits de substitution santé et à l'équilibrage des recettes pour créer des glaces harmonieuses et équilibrées.

Enfin, la cinquième journée vous guide dans l'élaboration d'une gamme spécifique adaptée à votre salon de dégustation et vous apprend à décoder et rendre lisible chaque produit pour une production homogène et de qualité.

Rejoignez-nous pour cette aventure glacée et enrichissez votre savoir-faire pour proposer des produits glacés d'exception à vos clients !

---

## Public cible

Cette formation est destinée aux futurs glaciers et gestionnaires de salon de thé souhaitant acquérir ou perfectionner leurs compétences dans l'art de la glace.





## Dinant

Rue Fétis, 61 5500 Dinant

082 21 35 80

### Secrétariat

Du Lundi au jeudi : de 8h30 à 21h30

Le Vendredi : de 8h30 à 17h

Le Samedi : de 8h30 à 13h

/

[centre.dinant@ifapme.be](mailto:centre.dinant@ifapme.be)

### Conditions d' inscription

Par e-mail

Via Madame Bresmal Nacha au 082 21 35 89 ou via mail [natacha.bresmal@ifapme.be](mailto:natacha.bresmal@ifapme.be)

Bon à savoir

Ce prix comprend le catering (accueil café et lunch sandwich)

