

Concevoir et réaliser des produits glacés

RS5320 · RS · Publiée

L'essentiel

Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21529, 42760, 21576
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	16/12/2020
Date d'échéance	16/12/2025

Certificateur(s)

LENOTRE SA · SIRET : 66205454300043

Partenaires habilités

3 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 3 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
LENOTRE	66205454300456	Former et organiser l'évaluation
LENOTRE SA	66205454300019	Former et organiser l'évaluation
LENOTRE SA	66205454300043	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le dispositif s'adresse aux professionnels (pâtisseries) souhaitant acquérir les fondements et pratique de la conception à la réalisation de produits glacés.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Préparer la conception et la préparation de produits glacés (glaces, sorbets, granités, mousses...), en tenant compte de leurs propriétés physico-chimiques, des contraintes sanitaires liées à l'utilisation d'ingrédients sensibles (œufs, lait, ...) et en rassemblant les ustensiles et matériel appropriés pour appliquer, dans les meilleures conditions d'hygiène et de sécurité alimentaire, les étapes de fabrication et de conservation.

Organiser des conditions favorables à la pasteurisation, à la maturation et à la congélation des produits glacés en évaluant leurs impacts sur la fusion des ingrédients, optimisation de l'action des stabilisants et amélioration le taux de foisonnement.

Concevoir des recettes originales et équilibrées de produits glacés, en faisant preuve de créativité par l'association d'ingrédients aux propriétés organoleptiques différentes et en sélectionnant des produits de saison aux arômes et saveurs particuliers pour mettre en avant un éventail varié de créations glacées (glace à l'eau, glace au lait, glace aux œufs, granité, mousse glacée, yaourt glacé, crème glacée, sorbet...).

Élaborer des recettes particulières tenant compte des régimes alimentaires particuliers, des principes de la diététique et en explorant l'univers des légumes, des plantes, des herbes aromatiques, des épices pour proposer des compositions insolites ou spécifiques répondant à des contraintes ou objectifs particuliers.

Contrôler les matières premières et préparer les mélanges des différents ingrédients en respectant les instructions techniques (dosages – pesées) d'une fiche recette et en supervisant les températures et l'ordre d'incorporation préconisés pour garantir la bonne dispersion des constituants et l'homogénéité du mélange à glacer.

Turbiner et sangler les préparations en vue de leur transformation en produit glacé, en appliquant les techniques associées pour un rendu optimal du produit glacé.

Réaliser les produits de pâtisserie et de chocolaterie (meringue, praliné, macarons, nougatine, biscuit...) ainsi que les produits de nappage (coulis) et de glaçage pour préparer les différents supports des compositions glacées.
Réaliser les opérations d'assemblage, de décoration et de dressage des produits glacés, en utilisant l'éventail des accessoires et des formats de présentation.

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Pour accéder au dispositif il est nécessaire d'être professionnel pâtissier (5 années d'expérience professionnelle souhaitée)
et justifier d'un niveau 3 minimum souhaité

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE

Le jury est composé de trois membres dont deux professionnels externes

Base légale

Date de décision	16/12/2020
Durée de l'enregistrement	5 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	16/12/2025

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/5320/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	71
Parcours menés à terme	71
Taux d'achèvement	100 %
Période	03/2022 – 11/2025

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	102
Montant total engagé	263 864 €
Coût moyen par dossier	2 587 €
Durée moyenne	35 h
Période	01/2021 – 10/2025
France compétences	86 %
Reste à charge titulaire	11 %
France Travail	3 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.