



# Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkartea

Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque

## PROGRAMME DE FORMATION

S'INITIER A LA FABRICATION DE GLACES ET CREMES GLACEES FERMIERES

Version du 30/08/2023



### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Connaître les caractéristiques des différentes glaces et crèmes glacées.
- Connaître la réglementation et le rôle des composants d'une glace.
- Connaître les étapes, les équipements et l'organisation en fabrication de glace.
- Connaître les principaux défauts et en comprendre l'origine.

### PUBLIC CONCERNÉ

Producteurs fermiers, et salariés de producteurs fermiers, porteurs de projets en transformation.

Merci de renseigner vos besoins liés à cette formation via ce lien : <https://forms.gle/r6shjYxfhPea8Mmd8>

### PRÉ-REQUIS :

- Par défaut la fabrication se fera à base de lait de vache mais une fabrication à base de lait de brebis et de chèvre peut être lancée en parallèle. Les producteurs de lait de brebis ou de chèvre doivent apporter 4-5L de lait (refroidi).
- Le formateur fournira une méthode de calcul des dosages des recettes sur fichier Excel. Les participants qui ont un ordinateur portable peuvent l'apporter pour appliquer cette méthode en direct.

### DURÉE DE LA FORMATION ET MODALITÉS D'ORGANISATION

Lundi 11 et mardi 12 septembre 2023, de 8h30 à 12h00 puis de 13h30 à 17h00 (soit 14h de formation)

Possibilité d'accueillir jusqu'à 15 stagiaires

### LIEU DE LA FORMATION

Partie théorique et pratique (les deux journées) : chez Emilie DUBOIS, GAEC ESNEKIAK à MENDIONDE – 100, Harretxeko bidea.

Voici le numéro d'Emilie DUBOIS pour ceux qui se perdraient : 06 47 98 00 54.

Un plan d'accès est joint au mail de convocation.

### CONTENU DE LA FORMATION

Intitulé du module	Descriptif et apports	Durée
Connaître les caractéristiques des différentes glaces et crème glacées. Réglementation en vigueur. Rôle des différents composants d'une glace. Diagramme de fabrication. <b>Lundi 11 septembre matin, ferme Esnekiak</b>	Introduction et tour de table ; attente des stagiaires Apports théoriques de la fabrication de glaces et crèmes glacées.	3h30
Préparation des mix / utilisation du pasteurisateur. Fabrication de glaces / utilisation de la turbine. Rôle et fonction des additifs. <b>Lundi 11 septembre après-midi, ferme Esnekiak</b>	Découverte des équipements et mise en pratique.	3h30

Les actions de l'Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque reçoivent le soutien de :



Haize Berri – 64120 OSTABAT-ASME

☎ : 05.59.37.23.97 – ✉ : [contact.apfpb@gmail.com](mailto:contact.apfpb@gmail.com) [www.idoki.org](http://www.idoki.org)



# Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkartea

Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque



Fabrication des glaces avec les mix de la veille. Equipements et organisation de la fabrication. Diagramme de fabrication et analyse des dangers. <b>Mardi 12 septembre matin, ferme Esnekiak</b>	Réveil pédagogique Apports pratiques en atelier. Analyse de l'organisation et des risques.	3h30
Dégustation des glaces réalisées. Défauts et accidents rencontrés en fabrication de glaces. <b>Mardi 12 septembre après-midi, ferme Esnekiak</b>	Dégustation et discussion autour des glaces fabriquées. Apports théoriques : défauts de fabrication Clôture de la formation : évaluation des acquis et de la satisfaction des stagiaires	3h30

## MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques (sur la base d'un support de cours projeté et distribué à chaque stagiaire) et mise en situation par des cas concrets (fabrication en atelier).

## PROFIL DU(DES) FORMATEUR(S)

Maxence VIRELAUDE, formateur en technologie fromagère du CFPPA d'Aurillac.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle continu par des questions orales du formateur et des exercices de mise en situation  
Questionnaire écrit en fin de stage pour évaluer la satisfaction de la formation et l'adéquation entre le contenu de la formation avec les besoins des stagiaires.

**MOYENS TECHNIQUES :** Salle de réunion avec vidéoprojecteur et paperboard. Salle de travaux pratiques pour la transformation.

## FORMATION EN SITUATION DE TRAVAIL

Chaque stagiaire doit porter une tenue adéquate et propre pour rentrer en atelier de transformation : bottes/sabots de transformation et tablier ou blouse blanche.

A défaut, des kits jetables seront disponibles pour chaque stagiaire

## MODALITES DE RESTAURATION

Pour le 1<sup>er</sup> jour : chacun amène de quoi manger et/ou boire, et on partage !

## TARIFS

Pour les adhérents : 10€/jour – prise en charge du restant par Vivéa

Pour les porteurs de projets en démarche d'installation (PPP) et les paysans non adhérents : 15 €/j – prise en charge du restant par Vivéa

Pour les non-paysans : 25€/heure – merci de demander un devis à [apfpb.transformation@gmail.com](mailto:apfpb.transformation@gmail.com)

## DELAÏ D'ACCES

Les inscriptions à la formation sont possibles jusqu'au vendredi 8 septembre.

**CONTACT :** Christophe Ourricariet – 06 33 39 62 25 – [apfpb.transfolait@gmail.com](mailto:apfpb.transfolait@gmail.com)

Les actions de l'Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque reçoivent le soutien de :



Haize Berri – 64120 OSTABAT-ASME

☎ : 05.59.37.23.97 – ✉ : [contact.apfpb@gmail.com](mailto:contact.apfpb@gmail.com) [www.idoki.org](http://www.idoki.org)



# Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkartea

Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque



## ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP ET DEMANDES PARTICULIERES

Les personnes en situation de handicap, ainsi que les personnes qui ont des contraintes personnelles et/ou familiales (ex : enfants en bas-âge) et souhaitant suivre cette formation sont invitées à nous contacter directement, afin d'étudier ensemble les possibilités de suivre la formation

## APTITUDES

A l'issue de la formation, le stagiaire sera en capacité de :

- Connaître et comprendre les différentes étapes de la fabrication de glace et de crème glacée.
- Connaître le matériel et l'organisation nécessaires pour se projeter dans son propre projet.
- Comprendre l'origine d'un défaut de fabrication

**Une attestation de formation sera remise à chaque stagiaire en fin de formation**

**Formation non accessible à distance -**

**Formation ne donnant pas lieu à la délivrance d'une certification professionnelle**

Les actions de l'Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque reçoivent le soutien de :



Haize Berri – 64120 OSTABAT-ASME

☎ : 05.59.37.23.97 – ✉ : [contact.apfpb@gmail.com](mailto:contact.apfpb@gmail.com) [www.idoki.org](http://www.idoki.org)