



Catalogue des formations

École de Glace d'Excellence

TECHNOLOGIE • SAVOIR-FAIRE • TRANSMISSION • EXCELLENCE

2026 - 2027



PROFESSION GLACE

*La technologie
au service du
savoir-faire glacé.*



SOMMAIRE

01 Notre école	04
02 Nos activités	08-15
02.1 Formations en ligne – Technologie – Sorbet – Glace	08-11
02.2 Formations en présentiel	12
02.3 Formation sur mesure	13
02.4 Audit dans votre établissement	14
02.5 Examen blanc	15
03 Nos formateurs	16-17
04 Financement et accompagnement	19
05 Témoignages	20-21
06 Racleurs à glace Profession Glace	22-23
07 Contact	25

L'EXCELLENCE GLACÉE
ENTRE TRANSMISSION
,TECHNIQUE ET CRÉATION

L'excellence *artisanale* de la glace

Profession Glace est une école dédiée à la maîtrise de la glace artisanale. Nos formations s'adressent aux professionnels qui souhaitent allier exigence technique, sens du goût et savoir-faire durable.



Transmission
d'un savoir-faire
exigeant



Formations
concrètes
en laboratoire



Accompagnement
pour progresser
durablement

“Former, inspirer, transmettre.”

Notre *approche*

Comprendre avant de fabriquer

Chez Profession Glace, nous croyons qu'une bonne glace commence par la compréhension. L'objectif n'est pas seulement de reproduire une recette, mais de savoir l'analyser, l'équilibrer et l'adapter.



Analyser

Comprendre les matières premières, leur composition et leur comportement.



Équilibrer

Maîtriser texture, pouvoir sucrant, PAC et stabilité.



Réaliser

Passer à la pratique avec méthode, précision et régularité.



Notre méthode — De la technologie à la pratique

La précision au service du produit.

Comprendre une formulation est essentiel, mais le métier de glacier repose également sur l'observation, la précision et la maîtrise du produit. Mesurer, contrôler, analyser, goûter et corriger font partie intégrante du travail quotidien.

La maîtrise technique doit toujours être mise au service du produit final. Une glace ou un sorbet doit présenter un équilibre entre goût, texture, température de dégustation et conservation. Chaque parfum mérite sa propre recette et son propre équilibre.

MÉTHODE

Comprendre

CONTRÔLE

Mesurer

RÉSULTAT

Maîtriser



Créativité – *La technique donne de la liberté*

**Créer avec méthode,
pas au hasard.**

La connaissance technique offre une liberté essentielle : celle de créer. Comprendre les matières premières et leurs interactions permet d'imaginer de nouvelles associations, d'adapter une recette à un produit et de développer sa propre identité.

Notre objectif n'est pas simplement que vous possédiez de nouvelles recettes. Nous voulons que vous acquériez une méthode de réflexion : comprendre une recette, identifier un problème, en rechercher la cause, corriger un équilibre, maîtriser votre fabrication et développer progressivement vos propres créations.



*Comprendre une recette • Identifier un problème • Corriger un équilibre •
Développer ses propres créations*

Formation 01

*Technologie
de la glace*Exclusivement avec
Gérard Taurin.

PROMESSE

Comprendre les matières premières, les équilibres et la formulation afin de construire une recette avec méthode et gagner en autonomie.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Comprendre le rôle des matières premières et leurs interactions.
- Lire et raisonner les équilibres d'une formulation.
- Comprendre la construction d'une recette et pouvoir l'adapter avec davantage d'autonomie.



Scannez pour
accéder à la
formation



TARIF

1 597 € TTC

Possibilité de financement
— voir page 19

FORMAT

En ligne

PRÉREQUIS

Aucun niveau

DIFFICULTÉ



Aucun diplôme exigé • Aucun niveau exigé

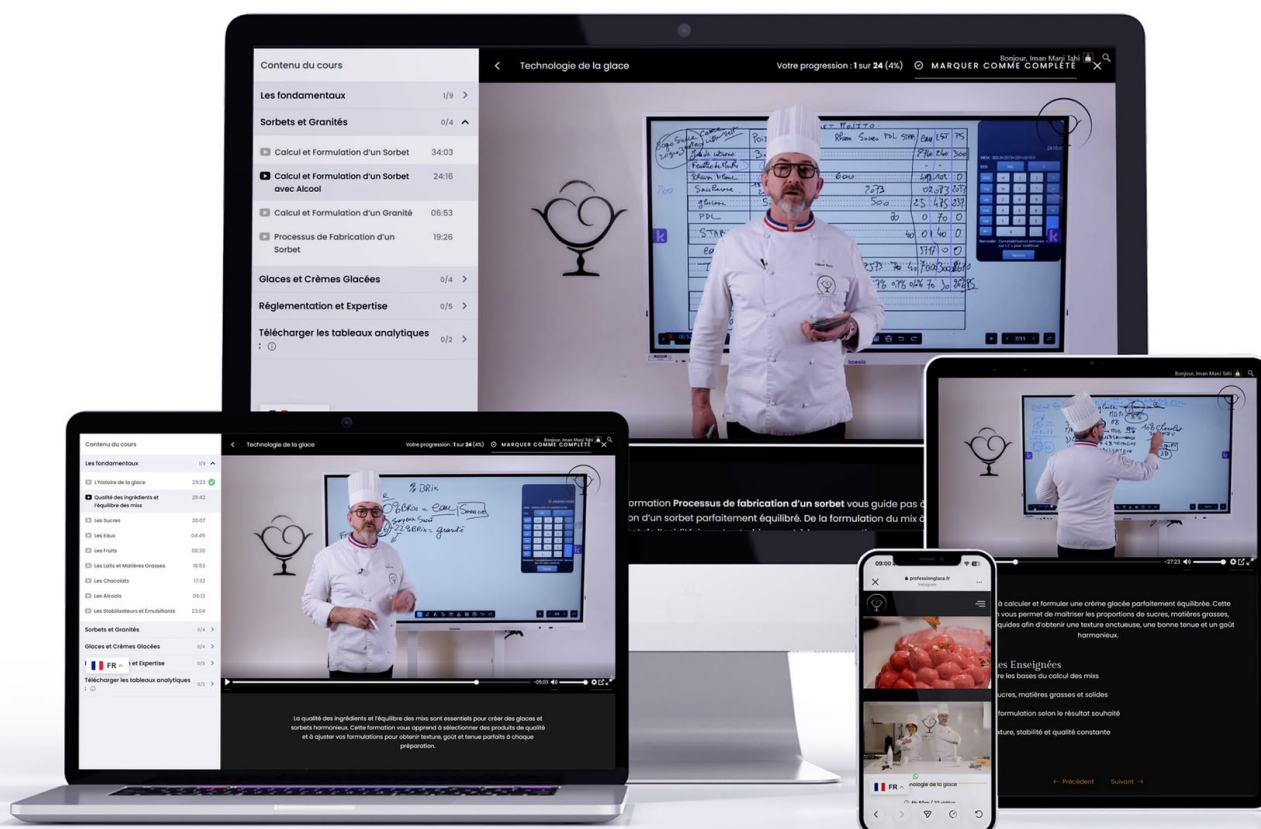
Programme & accompagnement

PROGRAMME DE FORMATION

- Technologie de la glace et matières premières.
- Équilibres et formulation.
- Compréhension des recettes de glaces, sorbets et produits glacés.
- Réglementation et expertise, selon le programme officiel validé.

INFORMATIONS PRATIQUES ACTUELLEMENT COMMUNIQUÉES

- 7 h de contenu en ligne.
- Accès à vie après achat.
- Livret de formation fourni.
- Certificat de formation.
- Accès au groupe WhatsApp Profession Glace.



Formation 02

Les secrets de fabrication des sorbets Gérard Taurin

Présentée et exécutée par Iman Mahi-Tani.

PROMESSE

Découvrir les méthodes, les recettes et les secrets de fabrication des sorbets Gérard Taurin afin de constituer une gamme attractive et maîtrisée de sorbets artisanaux.



Scannez pour accéder à la formation

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Approfondir les méthodes de fabrication des sorbets.
- Mettre en œuvre les recettes et principes transmis dans la formation.
- Construire une gamme de sorbets artisanaux cohérente et maîtrisée.
- Livret de recettes fourni.
- Certificat de formation délivré.

TARIF

1 997 € TTC

Possibilité de financement
— voir page 19

FORMAT

En ligne
Accès 3 ans

PRÉREQUIS

Aucun niveau

DIFFICULTÉ



Aucun diplôme exigé • Aucun niveau exigé



BIENTÔT DISPONIBLE

Formation 03

*Les secrets
de fabrication
des glaces
Gérard Taurin*

Présentée et exécutée par
Iman Mahi-Tani.

PROMESSE

Travailler les recettes, méthodes et secrets de fabrication des glaces Gérard Taurin pour obtenir des produits équilibrés, réguliers, gourmands et adaptés à une production artisanale.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Mettre en œuvre les méthodes et recettes de fabrication des glaces.
- Rechercher l'équilibre, la régularité et la gourmandise du produit fini.
- Adapter les productions à un contexte artisanal.
- Livret de recettes fourni.
- Certificat de formation délivré.

TARIF

2 297 € TTC

Possibilité de financement
— voir page 19

FORMAT

En ligne
Accès 3 ans

PRÉREQUIS

Aucun niveau

DIFFICULTÉ



Aucun diplôme exigé • Aucun niveau exigé



Formation 04

Formation complète en laboratoire

Glaces • Sorbets • Granités
• Esquimaux • Pâtisserie glacée
• Technologie

PROMESSE

Une immersion professionnelle de 6 jours avec Gérard Taurin et Iman Mahi-Tani pour découvrir et maîtriser différentes familles de produits glacés. Dans votre établissement ou directement dans notre laboratoire.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Explorer plusieurs familles de produits glacés.
- Associer théorie, démonstrations et pratique en laboratoire.
- Développer une maîtrise plus complète de la production.



TARIF

7 200 € TTC

Possibilité de financement
— voir page 19

FORMAT

6 jours

PRÉREQUIS

Aucun niveau

DIFFICULTÉ



Aucun diplôme exigé • Aucun niveau exigé



Formation 05

Formation sur mesure

Entièrement consacrée à votre projet.

PROMESSE

Construisez avec Profession Glace une ou plusieurs journées de formation sur mesure, adaptées à vos besoins, à votre niveau et à vos objectifs.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Perfectionnement technique.
- Glaces et sorbets.
- Développement de recettes.
- Problématiques de fabrication.
- Accompagnement spécifique.

TARIF

1 200 € TTC

Possibilité de financement
— voir page 19

FORMAT

1 journée

PRÉREQUIS

Aucun niveau

Audit

Vos produits glacés sous un autre regard

Vous souhaitez améliorer la qualité de vos produits glacés ou comprendre l'origine d'un défaut ? Nous venons dans votre établissement pour les analyser avec vous.

CE QUE NOUS OBSERVONS

- 01 | Dégustation et équilibre des saveurs
- 02 | Texture, tenue et présentation
- 03 | Recettes et méthodes de fabrication
- 04 | Défauts constatés et pistes d'amélioration

À L'ISSUE DE LA VISITE

Nous échangeons sur les améliorations possibles et vous proposons des recommandations adaptées à votre production.



TARIF

1 197 € TTC

Possibilité de financement
— voir page 19

DURÉE

Une journée

LIEU

*Dans votre
établissement*



Votre examen blanc du CAP Glacier Fabricant

En conditions réelles dans
notre laboratoire.

PROMESSE

Se mettre en situation avant le véritable CAP Glacier Fabricant afin d'évaluer son niveau et de cibler les points à travailler.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Se confronter à une mise en situation réaliste.
- Identifier ses points forts et les éléments à travailler.
- Bénéficier de conseils personnalisés pour orienter sa préparation.

TARIF

990 € TTC

Possibilité de financement
— voir page 19

FORMAT

En laboratoire

PRÉREQUIS

Aucun niveau

Aucun diplôme exigé • Aucun niveau exigé

Fondatrice Profession glace.

Iman *Mahi-Tani*

La passion du métier et de la transmission

Le parcours d'Iman Mahi-Tani réunit la cuisine, la pâtisserie, la glacerie, la chocolaterie et le traiteur. Formée notamment aux côtés de Gérard Taurin, elle accompagne le développement et l'enseignement de Profession Glace et présente les formations consacrées aux secrets de fabrication des glaces et des sorbets Gérard Taurin.

Cuisine • Pâtisserie • Glacerie • Chocolaterie • Traiteur



Un parcours d'excellence

2020	●	CAP Cuisine
2021	●	CAP Pâtissier
2022	●	BP Arts de la Cuisine
2023	●	CAP Glacier Fabricant
2024	●	CAP Chocolatier Confiseur
2025	●	Mention complémentaire Cuisinier en dessert de restaurant
2026	●	Mention complémentaire Traiteur Certification Qualiopi

*"Accompagner chaque
talent vers une pratique
maîtrisée."*



Gérard Taurin

L'excellence au service de la transmission

Gérard Taurin transmet au sein de Profession Glace son expérience, sa connaissance du métier et sa maîtrise de la technologie de la glace. Au-delà des recettes, il transmet une véritable méthode de travail : comprendre les matières premières, analyser une formulation, rechercher l'équilibre et obtenir un produit régulier et maîtrisé.

Meilleur Ouvrier de France
Glacier - 2000

Champion du Monde
Glacier - 2003

Chevalier du Mérite
Agricole - 2005

*“Transmettre aujourd’hui
pour faire grandir demain.”*





À qui s'adressent les formations ?

À chaque projet, sa formation.

PUBLICS

- Débutants souhaitant découvrir le métier et ses fondamentaux.
- Professionnels souhaitant perfectionner leurs connaissances.
- Personnes en reconversion professionnelle.
- Futurs glacières et candidats au CAP Glacière Fabricant.
- Entrepreneurs souhaitant créer ou développer une activité autour des produits glacés.
- Agriculteurs et exploitants souhaitant se former ou diversifier leur activité.

Aucun diplôme exigé • Aucun niveau exigé

Financement & accompagnement

Quel dispositif correspond à votre situation ?

Qualiopi
processus certifié

 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION

01



SALARIÉ(E)

Une prise en charge peut être étudiée par l'OPCO de votre entreprise, généralement avec votre employeur et selon les critères de l'OPCO concerné.

02



CHEF D'ENTREPRISE • ARTISAN • INDÉPENDANT

Selon votre activité et votre statut, une prise en charge peut être possible par votre fonds de formation ou l'organisme financeur compétent.

03



AGRICULTEUR • EXPLOITANT AGRICOLE

Des dispositifs de financement de la formation professionnelle peuvent être accessibles selon votre statut et l'organisme financeur dont vous dépendez.

Les prises en charge ne sont jamais automatiques.

Elles dépendent de votre situation, de votre éligibilité, des budgets disponibles et de l'accord de l'organisme financeur.

Formations sur site et interventions en CFA également possibles sur devis, en France ou à l'international.

Témoignages

Ce que nos apprenants retiennent

Quelques retours sur l'expérience Profession Glace.

“ Une formation extraordinaire avec des professionnels passionnés dotés d'une grande pédagogie. Leur bonne humeur unique a fait de cette formation très technique , un grand moment de convivialité très très gourmand. Je recommande absolument" XB ”

XAVIER BRIGNON - RELAIS DESSERT

“ J'ai eu la chance de pouvoir participer à une formation de Profession Glace avec Gerard et Iman, un échange de connaissances, un partage sans faille de la vie des glaces et sorbets. Une explication des matières premières qui nous entourent afin de comprendre leurs principes, leurs fonctionnements et leurs utilisations. Un apprentissage des calculs complexes des équilibre des glaces et sorbets en partant de produits de qualités font que j'ai put suivre une formation inoubliable ! Merci ”

ROMAIN SOREL - CHEF FORMATEUR

“ Une formation en ligne bientôt terminée , fluide, complète et vraiment très intéressante, c'était sans compter sur le débit internet au ralenti au Kazakhstan ! Je profiterai d'un passage en France pour revoir tous les cours car l'avantage de cette formation, on peut revenir dessus si l'absence d'un point nous a échappé. Elle s'adapte aussi au rythme de chacun que j'ai entrecoupé de pratique dans ma cuisine. En deux mots j'adore cette formation en ligne avec Iman Mahi Tani et le Maître Glacier Gérard Taurin . A bientôt pour un stage pratique dans votre laboratoire ou chez Lenôtre. Ah oui pas d'âge pour apprendre la magie de la Glace. ”

CARLOS MARSAL - OFFICIER DU MÉRITE AGRICOLE

Comprendre. Maîtriser. Transmettre.

Témoignages

Ce que nos apprenants retiennent

Quelques retours sur l'expérience Profession Glace.

“ Connaissant Gérard Taurin depuis une dizaine d'années, il m'a accompagné dans mon parcours de glacier avec le sens du partage, rigueur, excellence et une pédagogie remarquable. Grâce à son parcours autour du monde, il a su m'apporter LA touche qui a pu faire la différence et les fondamentaux du métier de glacier. Accompagné d'Iman, elle apporte sa fraîcheur et son savoir avec ses différentes cordes à son arc, aussi bien sucré que salé. Une formation complète, détaillée, qui vous mettra des étoiles plein les yeux, aussi bien que par leur savoir que leur pédagogie remarquable. ”

Nicolas le petit pâtissier de Lisieux

NICOLAS BARBET - MAISON BARBET

“ Cette formation permet d'appréhender la technologie des glaces et l'équilibrage des recettes pour obtenir des textures bluffantes et un résultat gustatif optimal. Les formateurs vous transmettent leur expertise avec beaucoup de pédagogie et de bonne humeur et sont en mesure de répondre à toutes les questions que vous vous posez sur l'univers de la glace. Les connaissances dispensées dans cette formation sont indispensables pour tout professionnel sérieux évoluant dans ce milieu. ”

J. BAUD

JOËL BAUD - MAISON BAUD - RELAIS DESSERT

“ Extra-ordinaire, c'est le terme le plus approprié pour décrire les formations proposées par Profession Glace ! Gérard et Iman forment un duo de formateurs formidable. Gérard est une référence dans le monde de la glace, mais il sait parfaitement s'adapter à son public et à ses besoins, toujours avec humour et bonne humeur. Comme il aime le dire : « Si c'est parfait, ce n'est pas grave ! » Choisir Profession Glace, c'est choisir l'excellence. La qualité des enseignements, le partage d'expérience et l'accompagnement font toute la différence. Je recommande cette formation à 100 % ! ”

BENOIT VIONNET - CHEF FORMATEUR

Comprendre. Maîtriser. Transmettre.

NOUVEAUTÉ

Racleurs *professionnels*

Des outils pensés pour des finitions précises.

Découvrez la sélection de racleurs Profession Glace, conçue pour faciliter le travail quotidien des glaciers et obtenir des finitions régulières et soignées sur vos bacs, bûches et créations glacées.

MODÈLES DISPONIBLES



03 | Peigne décoratif
pour bac à glace
Lot de 6 pièces
49 €



04 | Racleur à bombe
glacée
Lot de 9 pièces
44 €

COMMANDES

Références et quantités sur demande contact@professionglace.fr

07 66 32 05 41

NOUVEAUTÉ

Racleurs *professionnels*

Des outils pensés pour des finitions précises.

Découvrez la sélection de racleurs Profession Glace, conçue pour faciliter le travail quotidien des glaciers et obtenir des finitions régulières et soignées sur vos bacs, bûches et créations glacées.

MODÈLES DISPONIBLES



01 | Racleur à bûche
Lot de 4 pièces
39 €



02 | Racleur à dôme
multicouche
Lot de 9 pièces
97 €

COMMANDES

Références et quantités sur demande contact@professionglace.fr

07 66 32 05 41

Nos partenaires

Des partenaires de confiance aux côtés des professionnels, pour faire rayonner l'excellence du métier de la glace.



Ensemble, au service du savoir-faire glacé.



Contact —

Profession Glace

Transmettre. Comprendre. Maîtriser.

ÉCOLE DE GLACE D'EXCELLENCE

Formation en ligne • Formation en laboratoire • Masterclass
• CAP Glacier • Formation sur mesure



contact@professionglace.fr



07 66 32 05 41



professionglace.fr



La technologie au service du savoir-faire.



PROFESSION GLACE

ÉCOLE DE GLACE D'EXCELLENCE

La technologie au service du savoir-faire.

professionglace.fr

