



PROGRAMME DE FORMATION

Créations Givrées : Le Meilleur des Desserts Glacés Modernes

Animé par

Jean-Thomas SCHNEIDER

Champion du monde de pâtisserie, Champion du monde de crème glacée et MOF Glacier



Dates 2 et 3 février 2026

Public et prérequis Ce stage s'adresse à des pâtisseries et glaciers professionnels

Objectifs

- Renouveler votre offre de desserts glacés en la diversifiant
- Maîtriser les techniques complètes des recettes du stage

BIOGRAPHIE

Jean-Thomas a débuté son extraordinaire carrière de pâtissier à l'âge de 16 ans. Il a passé les cinq premières années de sa formation dans sa région natale, l'Alsace. Sa première expérience à l'étranger lui a permis non seulement de perfectionner ses techniques de conception, d'élaboration et de création de pâtisseries, mais aussi d'apprendre l'anglais.

De retour en Alsace, il intègre L'Arnsbourg, déjà triplement étoilé au Guide Michelin. Il rejoint ensuite L'Espérance, en Bourgogne, restaurant triplement étoilé, en tant que sous-chef, puis le Relais Bernard Loiseau, également triplement étoilé.

Lorsque Jean-Thomas s'installe à Paris, il rejoint les restaurants Potel&Chabot, The George V et l'hôtel Meurice, qui étaient tous à l'époque des restaurants trois étoiles Michelin.

En 2016, Jean-Thomas est devenu chef pâtissier exécutif du célèbre restaurant étoilé Michelin La Tour d'Argent.

En 2010, il a pris le rôle de chef de production au Puskin Cafe avec le chef Emmanuel Ryon, champion du monde de pâtisserie et meilleur ouvrier de France (MOF).

Grâce à son dévouement et à son talent, la passion de Jean-Thomas pour son métier de chef pâtissier l'a aidé à participer à des compétitions et à remporter son premier prix en 2017, où il a décroché le titre de champion du monde de pâtisserie.

En 2018, il a remporté le titre de champion du monde de la crème glacée.

Avec ces deux prix prestigieux, Jean-Thomas est le seul chef pâtissier au monde à avoir remporté les deux titres mondiaux.

En 2019, Jean-Thomas a reçu le titre de Meilleur Ouvrier de France (MOF), la plus prestigieuse récompense en France et dans le monde.

CONTENU DE LA FORMATION

JOUR 1 : Définition des objectifs, descriptif détaillé et organisation des recettes.

- Omelette Norvégienne
- Sphère glacée
- Entremets mango
- 2 glaces salées
- Vacherin
- Mystère
- Magnum
- Verrine
- Variation de glaces et sorbets

JOUR 2 :

Finalisation des recettes, dressage du buffet de présentation et dégustation.

Débriefing du stage avec les participants, intervenant et service formation.

Nature de l'action en formation : Formation participative en présentiel portant sur des gestes techniques

Outils, moyens pédagogiques : Recueil des recettes faites en démonstration lors du stage et fiche explicative sur les allergènes

Financement :

Tarif du stage : 1 150 € HT

Que vous soyez artisan ou salarié, ce stage peut être pris en charge au titre des fonds de la formation continue. Contactez-nous, le service Stages s'occupe de toutes les démarches administratives pour vous.

Pour les chefs d'entreprise, ainsi que leurs conjoints collaborateurs ou associés ainsi que leurs auxiliaires familiaux, le FAFCEA (Fonds d'Assurance Formation des Chefs d'Entreprise Artisanale) a pour mission d'organiser, développer et promouvoir votre formation pour améliorer vos compétences. Plus de renseignements sur fafcea.com.

Modalités d'évaluation des acquis : Contrôle des acquisitions par le formateur tout au long de la formation, sous forme d'échanges et de questions/réponses. Reprise de chaque recette par le formateur.

Acquis en fin de formation :

- Être capable de reproduire les recettes vues en stage
- Diversifier votre offre de desserts glacés

Sanction de la formation : A la fin de la formation une attestation de suivi sera délivrée à chaque participant.

Durée : 2 jours – 14h – de 9h à 17h

Lieu : CEPROC – 19 rue Goubet – 75019 PARIS