



## 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 pâtissiers et glacières 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](http://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