

# Le business de la glace

I C E B O O K

# Change de vie

[www.formation-glacier.fr](http://www.formation-glacier.fr)



**Ice  
cream**

Formations

**F A B I E N   G R I S**

ICECREAM CONSULTING



# Le business de la glace

I C E B O O K

## Rentabilité

[www.formation-glacier.fr](http://www.formation-glacier.fr)

Lorsque la plupart des gens pensent à la vente de glaces, ils pensent à de petits revenus. Il est vrai que vendre des glaces à 2 € par cornet ne fera pas de vous un millionnaire. Mais si vous utilisez le simulateur de revenus, vous serez peut-être surpris de voir combien d'argent vous pouvez gagner.

Je vous laisse le découvrir ici.

<https://www.formation-glacier.fr/le-simulateur/>

**F A B I E N   G R I S**

ICECREAM CONSULTING

# Comment ouvrir un petit commerce de crème glacée rentable ?

Introduction : Une boule de glace douce et crémeuse par une chaude journée d'été est l'un des plaisirs simples de la vie. Et créer son propre commerce de glaces peut être une entreprise très rentable.

Voici un guide complet pour vous aider à vous lancer.

Il y a deux façons principales de se lancer dans le commerce de la crème glacée. Vous pouvez soit ouvrir votre propre boutique, soit travailler pour une boutique existante afin d'acquérir de l'expérience.

Si vous souhaitez ouvrir votre propre boutique, la première étape consiste à élaborer un plan d'affaires. Utilisez notre simulateur de rentabilité pour calculer la marge sur les produits vendus.

Cela vous aidera à déterminer vos coûts de démarrage, vos besoins en matière d'emballage, le choix des parfums, etc.

Une fois que vous avez un plan en place, il est temps de commencer à vous approvisionner.

Veillez à choisir des ingrédients de haute qualité pour que votre crème glacée soit délicieuse et se distingue de la concurrence.

Il est également important de bien comprendre la science de la fabrication de la crème glacée.

Après tout, c'est ce qui rendra votre produit unique. Heureusement, il existe de nombreuses ressources disponibles pour vous aider à apprendre les ficelles du métier.

Nous proposons des cours de formation sur les gelatos traditionnels et italiens qui vous apprendront tout ce que vous devez savoir sur la fabrication de ces délicieuses friandises.

Bien sûr, quelle que soit la qualité de votre produit, cela ne servira à rien si personne ne le connaît.

C'est pourquoi le marketing est un élément essentiel de toute entreprise de crème glacée.

Vous devrez trouver des moyens astucieux de promouvoir votre marque et d'inciter les gens à franchir la porte.

Un marketing créatif vous aidera à constituer une base de clients fidèles qui reviendront sans cesse.

Conclusion

Lancer un commerce de glaces peut être à la fois rentable et agréable.

Avec une planification minutieuse et une attention particulière aux détails, vous pouvez créer une petite entreprise prospère qui apporte de la joie aux autres.

N'oubliez pas de consulter nos cours de formation pour apprendre tout ce que vous devez savoir sur la fabrication de délicieuses glaces !

## Nos formations en matière de crème glacée

Vous rêvez de créer vos propres parfums et créations uniques ? Si c'est le cas, notre formation en matière de crème glacée est parfaite pour vous !

Nous proposons une formation à la crème glacée traditionnelle,

une formation à la crème glacée en bâtonnets,

une formation à la gelato, une formation à la glace italienne,

une formation à la crème glacée sans sucre,

une formation à la glace alcoolisée,

et même une formation à la crème glacée à la ferme.

Quelle que soit votre préférence en matière de parfum ou le niveau d'expertise souhaité, nous avons un programme qui vous convient.

Formation à la crème glacée traditionnelle

Notre programme de formation à la crème glacée traditionnelle est le moyen idéal pour apprendre les bases de la fabrication d'une délicieuse crème glacée à la maison.

Vous apprendrez à préparer tous vos parfums préférés, ainsi qu'à conserver et à servir correctement votre produit fini.

Ce programme est idéal pour ceux qui débutent dans leur quête de devenir un aficionado de la crème glacée.

Formation à la crème glacée en bâtonnets

Vous aimez les bâtonnets de crème glacée que vous voyez dans les magasins et les foires ?

Notre programme de formation à la crème glacée en bâtonnets vous apprendra tout ce que vous devez savoir sur la fabrication de ces délicieuses friandises.

Vous apprendrez à préparer toutes sortes de parfums, ainsi qu'à décorer et emballer correctement vos bâtonnets.

Ce programme est parfait pour ceux qui veulent passer à la vitesse supérieure en matière de crème glacée.

Formation au gelato

Si vous recherchez quelque chose d'un peu différent, notre formation au gelato est peut-être ce qu'il vous faut.

Le gelato est un type de crème glacée italienne connue pour sa texture dense et sa saveur intense.

Dans ce programme, vous apprendrez à préparer toutes sortes de délicieuses saveurs de gelato, ainsi qu'à conserver et à servir votre produit fini.

Ce programme est parfait pour ceux qui veulent ajouter un peu de style international à leur répertoire de crèmes glacées .

Formation sur la glace italienne - Apprenez à optimiser votre machine et à utiliser tout son potentiel

## Formation machine à glace à l'italienne

Les machines à glace italienne sont un atout pour toute entreprise, mais comme toute machine, elles doivent être correctement entretenues et utilisées afin de fonctionner au mieux.

Nous sommes là pour vous aider à apprendre comment tirer le meilleur parti de votre investissement grâce à notre formation sur la glace italienne.

Nos experts vous montreront comment nettoyer et entretenir correctement votre machine, comment optimiser ses réglages pour une productivité maximale et comment utiliser toutes ses fonctionnalités.

À la fin de cette formation, vous serez un expert en glace italienne !

### **Pourquoi la glace italienne est un investissement rentable**

Si vous envisagez d'ajouter une machine à glace italienne à votre entreprise, vous vous demandez peut-être si l'investissement en vaut la peine.

Après tout, il existe des machines moins chères sur le marché qui peuvent fabriquer d'autres types de produits congelés. Alors, qu'est-ce qui rend la glace italienne spéciale ?

La réponse est simple : les options de saveurs. Lorsque vous choisissez une machine à l'italienne, vous n'êtes pas limité à un ou deux parfums de glace italienne. Avec notre Formation, vous pouvez proposer jusqu'à 16 parfums différents à tout moment !

Cela signifie que quels que soient les goûts de vos clients, il y a forcément une glace italienne qu'ils vont adorer.

De plus, avec de nouveaux parfums qui sortent en permanence, vous pouvez toujours garder votre menu frais et excitant

Comment commencer avec notre formation

Notre formation sur la glace italienne est le moyen idéal pour commencer à utiliser votre nouvelle machine.

Nous couvrons tous les sujets, du fonctionnement et de l'entretien de base à des sujets plus avancés comme la création d'arômes et le marketing.

Et comme notre formation est en ligne, vous pouvez y accéder à tout moment qui vous convient. Que vous soyez un oiseau de nuit ou un lève-tôt, vous pouvez donc apprendre à fabriquer la glace italienne parfaite quand cela vous convient !

Conclusion

Si vous envisagez d'ajouter une machine à glace italienne à votre entreprise, nous vous recommandons vivement de suivre d'abord notre formation sur la glace italienne.

Nos experts vous apprendront tout ce que vous devez savoir sur le fonctionnement et l'entretien de votre machine, l'optimisation de ses réglages et l'utilisation de toutes ses fonctions.

À la fin de la formation, vous serez un expert en glace italienne !

Et comme notre formation est en ligne, vous pouvez y accéder à tout moment qui vous convient.

Alors, qu'attendez-vous ? Inscrivez-vous dès aujourd'hui !

Conclusion : Quelle que soit votre préférence en matière de parfum ou le niveau d'expertise souhaité, nous avons un programme de formation à la crème glacée qui vous convient.

Alors qu'attendez-vous ?

Contactez-nous dès aujourd'hui pour vous inscrire à la formation de votre choix !

## Formation sur la crème glacée sans sucre :

Comment faire de la crème glacée sans sucre ajouté ou à faible indice glycémique ?

La crème glacée est une délicieuse friandise qui peut être appréciée par des personnes de tous âges. Cependant, pour ceux qui surveillent leur consommation de sucre ou qui essaient de suivre un régime à faible indice glycémique, la crème glacée traditionnelle peut poser problème.

C'est pourquoi nous avons mis au point cette formation sur la crème glacée sans sucre. Apprenez à préparer une crème glacée sans sucre ajouté ou à faible indice glycémique afin de pouvoir déguster cette friandise sucrée sans avoir à vous soucier de votre consommation de sucre .

Conclusion : Faire de la crème glacée sans sucre à la maison est plus facile que vous ne le pensez ! Avec quelques ingrédients simples et un peu de temps, vous pouvez savourer cette friandise sans avoir à vous soucier de votre consommation de sucre.

Alors qu'attendez-vous ?

Commencez dès aujourd'hui !