HM FORMATION

Programme de formation
Le sucre artistique

Domaine : Technique

Modalité : Présentiel

Objectifs :

A l'issue de la formation, le stagiaire devra être capable de :

- Réaliser un sucre cuit, le refroidir puis le satiner.
- Réaliser le sucre coulé, modelé et tiré.
- Réaliser le pastillage, l'étaler puis le détailler.
- Réaliser une rose et du ruban en sucre tiré.
- Assembler une pièce artistique.
- Réaliser des pièces commerciales et personnalisées pour sa clientèle.

Pré-requis : Bases en pâtisserie demandées

Public : Artisan, pâtissier, boulanger ou toute personne souhaitant apprendre à développer sa capacité à maitriser les techniques sur le sucre artistique

Modalités techniques, pédagogique et d'encadrement :
Participation des stagiaires à la réalisation des différentes recettes avec l'aide du formateur.
Stages basés sur la pratique des techniques et la réalisation de recettes d'application par les participants.
Le formateur apportera une expertise technique et évalue les stagiaires au fur et à mesure de l'exécution des recettes.
Dégustation et critiques des produits réalisés. Le temps de dégustation est compté comme étant du temps de formation car a une visée pédagogique.
Remise d'un fichier recettes à chaque participant.

Modalités d'évaluation des connaissances ou d'appréciation des résultats de l'action de formation :
Evaluations pratiques en situation d'apprentissage complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants : Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

Modalité de suivi de l'action de formation : Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation.

Détail du programme :

Réalisation d'un sucre coulé

Réalisation de roses, rubans, fils en sucre tiré

Réalisation d'un fruit en sucre modelé

Réalisation de différents éléments de décors en sucre artistique

HM FORMATION

Montage d'une pièce artistique

Sanction de la formation : Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)