

Programme de formation « TRAVAIL DU SUCRE »

Durée : De 14H à 70H Formation réalisée en présentiel

Public visé : Tout personnel de l'alimentation & de la pâtisserie, exerçant en milieu professionnel.

Objectifs : Être capable de construire des décors ou réalisation ; savoir réaliser des fleurs en sucre, des feuilles en sucre, un ruban en sucre , du sucre coulé, bullé et sucre soufflé. Être capable de monter un décor harmonieux et moderne.

Moyens pédagogiques : Formation dirigée par un formateur en Pâtisserie, titulaire d'un brevet de maîtrise, personne de terrain issu anciennement du milieu professionnel, professeur d'école dans l'enseignement technique.

Méthodes d'évaluation des acquis : Après chaque session, une évaluation des acquis précédents sera envisagée, suivra une évaluation générale en fin de stage.

Contenu de la formation :

- **Technologie appliquée sur les différents sucres**

Glucose, saccharose, iso malte, fondants.

Prise de connaissance des différents produits utilisés dans le travail du sucre (colorants autorisés et réglementés, produits de graissage ...).

- **Préparation sucre**

Sucre coulé ; sucre bulle : préparation de supports simples de pièces.

Sucre tire ; sucre soufflé.

Réalisation de fleurs.

Réalisation de pièces artistiques en reprenant les différents sucres cités précédemment.

Réalisation de fleurs plus complexes.

Technique de moulages.