

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 souffle.

Réalisation de fleurs.

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

Réalisation de fleurs plus complexes.

Technique de moulages.