

---

## Programme de formation Le sucre d'art commercial

---

**Domaine** : Technique

**Modalité** : Présentiel

**Objectifs** :

- Apprendre à réaliser des décors simples en sucre
- Maîtriser les phases de cuisson du sucre
- Réaliser des fleurs commerciales afin de décorer les produits
- Maîtriser le satinage du sucre
- S'initier aux techniques de montage des pièces artistiques

**Pré-requis** : Bases en pâtisserie souhaitable

**Public** : Boulanger, cuisinier, pâtissier, artisan etc

**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** :

**Techniques de fabrication et réalisations de recettes**

Cuissons des sucre

Satinage des sucres cuits

Décors en sucre coulé

Fleurs commerciales en sucre tiré

Approche du sucre soufflé

## **Apprentissage des techniques de fabrication suivantes :**

- réalisation de cuissons de sucre
- cuisson d'isomalt
- réalisation de fleurs commerciales
- réalisation de roses en sucre
- réalisation d'éléments en sucre coulé
- réalisation de masses de sucre satiné
- réalisation d'éléments simple en sucre soufflé.

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