

Sucre d'art - Pâtisserie Artistique - Initiation pièce en sucre

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CDP SAN NICOLAS
BELTRAN Johana
06.18.73.13.90
contact@coursdepatisserie.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Entretien

Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Conditions d'accès :

non

Prérequis pédagogiques :

Savoir lire, écrire, entendre, parler et comprendre le français, avoir déjà fait de la pâtisserie.

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

à l'issue de cette formation, le stagiaire sera capable : de créer une pièce artistique en sucre, de reproduire la même pièce que le formateur. le stagiaire apprendra l'étude des volumes, l'étude de la matière, et acquerra des techniques de bases en sucre d'art (sucre tiré, coulé, soufflé, pastillage...). une thématique artistique de la pâtisserie, essentielle pour décorer et personnaliser certaines créations pâtisseries (gâteaux de mariages, événements, buffets...) et pour se préparer à des concours.

Contenu et modalités d'organisation

durant cette masterclass d'initiation, vous réaliserez une pièce artistique en sucre d'environ 25cm de largeur par 50cm de hauteur. vous reproduirez la même pièce que le chef selon une thématique donnée à définir avec votre formateur en amont suivant inspiration. vous réaliserez différentes structures en sucre, une fleur, du pastillage, un moule 3d en pvc, du coulage, du sucre tiré... vous maîtriserez l'isomalt et de la cuisson des sucres. une thématique artistique intéressante pour tous les professionnels de l'alimentaire afin de moderniser et dynamiser leur entreprise : pâtissiers, traiteurs, cuisiniers, restaurateurs... programme : création d'une pièce en sucre d'art. - cuisson des sucres avec colorants alimentaires naturels - coulage du sucre et satinage - utilisation d'une lampe à sucre - sucre soufflé avec une pompe à sucre - refroidissement du sucre - patinage du sucre - ajout d'éléments et sculptures - réalisation d'une fleur et technique de pétales - réalisation d'éléments en sucre tiré - confection de moules 3d en PVC - montage de la pièce artistique en sucre sur 3 jours - Découverte des techniques de conservation le dispositif est proposé en présentiel. le bénéficiaire doit être muni : - d'un carnet de notes et stylo (nous imprimons aussi les recettes pour les élèves sous forme de livret pédagogique avec photos pour une prise de notes efficace). - d'une tenue de pâtissier ou d'un tablier (nous prêtons aussi des tabliers) - de chaussures fermées durant le stage, il est mis à disposition du stagiaire : - un kit de sucre d'art (lampe à sucre, ciseaux, pompe à souffler, aérographe, sèche-cheveux, microondes, couteaux, chalumeaux, pichets...) - un poste de travail individuel - des machines professionnelles de pâtisserie et sucre d'art - matières premières (sucre, glucose, colorant...), cartouches de gaz, PVC, barres de fer... - une plonge pour le nettoyage du matériel - (le stagiaire pourra repartir avec sa création artistique s'il le souhaite et devra prévoir de quoi transporter sa pièce en sucre ; il sera proposé des solutions au stagiaire).

Commentaires sur la durée hedmomadaire Vous serez encadré par Chef Cyril San Nicolas, Maître Artisan Pâtissier Chocolatier et formateur depuis plus de 25 ans. Vous serez entre 1 et 4 participants à cette Masterclass, permettant ainsi un accompagnement personnalisé tout au long de la formation.

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Individualisé

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00265612	du 07/02/2022 au 06/02/2024	Cavignac (33)	CDP SAN NICOLAS		Non éligible	FPC