



Programme



INTITULÉ :

SUCRE D'ART

Initiation & Perfectionnement

FORMATEUR :

Monsieur Guillaume ABREVOIR
Chef pâtissier

DATE :

Du Lundi 28 au Mercredi 30 Mars 2022

DURÉE :

21 heures de formation en 3 jours

Lundi : 09h00 – 12h00 / 13h30 – 18h30

Mardi : 08h00 – 12h00 / 13h30 – 18h30

Mercredi : 08h00 – 12h00

LIEU :

Ecole Christian VABRET
Boulangerie | Pâtisserie | Cuisine
Espace Pâtisserie
17 Avenue du Garric / Rue Condorcet
15000 AURILLAC

PUBLIC VISE :

Artisans boulangers ou pâtissiers, salariés en boulangerie-pâtisserie, formateurs, démonstrateurs...professionnels de la filière pâtisserie

PRE-REQUIS :

Les candidats sont informés qu'il faut être titulaire du niveau CAP Pâtissier, pour suivre la formation

OBJECTIF DE LA FORMATION :

A la fin de cette formation, le stagiaire sera en mesure de différencier toutes les techniques pouvant être utilisées en sucre d'art (sucre tiré, sucre soufflé, sucre paille,..) et sera capable d'analyser puis utiliser les bonnes matières premières afin de réaliser une sculpture sur un thème précis.

Le stagiaire sera en mesure d'utiliser et d'appliquer la plupart des techniques afin de créer des éléments en sucre (fleur, ruban, sucre paille, ..)

Des notions technologiques sur les cuissons et des conseils en assemblage de pièces artistiques lui sera apporté pour ses futures pièces artistiques et commerciales.



Programme :

Lundi 28 Mars 2022 :

- Café & accueil et présentation des participants
- Détermination des attentes des participants
- Présentation du travail à réaliser
- Mise en place du matériel et mise à température des cuissons
- Réalisation des fleurs et autres éléments permettant le montage de la pièce
- Stockage et conditionnement des éléments fabriqués

Mardi 29 Mars 2022 :

- Réalisation de la suite des éléments en sucre pour le montage de la pièce
- Point technologique et explications des différentes cuissons
- Mise en place pour le montage de la pièce en sucre

Mercredi 30 Mars 2022 :

- Montage et assemblage des différents éléments en sucre afin de réaliser une pièce artistique
- Buffet de présentation final
- Remise des attestations de suivi de stage.

LES MOYENS PEDAGOGIQUES :

Moyens techniques (locaux et matériels)

L'Ecole Christian Vabret – Boulangerie – Pâtisserie – Cuisine est constituée :

-d'une salle banalisée de technologie où se déroulent les cours d'enseignement théorique équipé d'un tableau numérique connecté.

-d'un laboratoire équipé de 16 postes de travail et doté d'un matériel mis à sa disposition par les plus grands fabricants d'équipements en boulangerie-Pâtisserie et donc à la pointe de la technologie.

Le matériel se constitue :

- | | |
|---|--|
| - une bibliothèque de livres professionnels | - cellule de refroidissement rapide |
| - un ordinateur connecté | - chambre de fermentation |
| - fours à soles | - robot coupe |
| - four ventilé | - gamme de moules silicone |
| - batteur sur pied | - gamme de cercle et cadre |
| - batteur sur table individuel | - moules |
| - laminoir | - batterie de cuisine |
| - tours réfrigérés | - petit outillage de pâtisserie / chocolaterie |
| - surgélateur / conservateur | / glacerie |

Un livret de recettes et une présentation du parcours du formateur, seront donnés en début de formation à chaque stagiaire.

LES MODALITES DU SUIVI :

l'Ecole Christian VABRET – Boulangerie – Pâtisserie – Cuisine établira pour chaque stagiaire :

- Une attestation de présence – feuille d'émargement
- Une attestation de suivi de formation