

Public : boulangers, pâtisseries, apprentis désirant se perfectionner

Prérequis : Aucun pré-requis

Objectifs :

- Acquérir la maîtrise de la fabrication d'un modèle décor pour l'exposition en magasin
- Savoir intégrer le sucre dans les supports décors pour les pièces montées pour mariage et fêtes
- Maîtriser les températures et les cuissons

Contenu :

Sucre tiré

- Fiches techniques
- Cuisson et réalisation
- Réaliser les pétales d'une rose, réaliser les feuilles, réaliser les tiges
- Montage d'une rose
- Ruban en sucre tiré
- Satiner

Sucre Soufflé

- Fiches techniques
- Cuisson et réalisation
- Satiner et laisser refroidir
- Souffler

Sucre Tressé

- Fiches techniques
- Cuisson et réalisation
- Satiner

Sucre Tourné

- Fiches techniques
- Cuisson et réalisation
- Façonnage

Sucre Filé, Moulé, coulé, coulé au cornet, coulé masse, rocher, tassé

- Fiches techniques
- Cuissons et réalisations de chaque type de sucre

Echange avec les stagiaires concernant les difficultés  
Conseils de façonnage et de réalisation

Formation 4 jours

Inter entreprise – 28 h

Formation dans les locaux de l'entreprise

Responsable pédagogique  
Pierre Wolf

Contact secrétariat  
[accueil@pgformation.fr](mailto:accueil@pgformation.fr)  
25, rue de Verdun  
57200 Rémelfing

Tarif  
1250€ HT

Moyens et méthodes pédagogiques : vidéo-projection powerpoint, mises en situations professionnelles par des exemples concrets, un support pédagogique, visualisation de films pédagogiques.

Evaluations : test après la formation qui évalue l'acquisition des connaissances pour une bonne mise en œuvre des objectifs + évaluation du formateur et des moyens pédagogiques mis en œuvre pour la formation.

Sanction : le stagiaire reçoit une attestation individuelle de formation mentionnant les objectifs, la nature, la durée de l'action.