



INTITULE DE LA CERTIFICATION

CONCEVOIR ET REALISER UNE PIECE EN SUCRE

Objectif et contexte de la certification

Objectif :

Acquérir des compétences dans toutes les techniques de :

- sucre tiré : les cuissons, le satinage, les fleurs de base (les roses, fleurs exotiques, fleurs diverses), les feuilles, les rubans,
- sucre coulé
- sucre soufflé

Pour le montage d'une petite pièce de présentation en sucre.

Moyen pédagogique, technique et encadrement :

Participation des stagiaires à la réalisation d'une petite pièce artistique avec l'aide de l'animateur. Remise d'un fichier-recettes à chaque participant au début du cours. Tous les matériels nécessaires sont mis en place par Bellouet Conseil. La présentation finale et dégustation pour l'évaluation par le formateur.

Public visé par la certification : pâtisseries professionnels

Le métier de pâtissier est avant tout basé sur la réalisation de produits sucrés, avec différentes gammes, les viennoiseries, les petits gâteaux, les desserts assiettes, les gâteaux événementiels et aussi le travail des pièces en sucre:

La certification vient compléter le métier de pâtissier en le spécialisant sur le travail du sucre

Le travail du sucre tiré, coulé et soufflé, vient apporter et compléter des compétences pour la réalisation de pièces de présentation de décors personnalisés pour divers événements (mariages, baptêmes, communion, lancement de marque...)

Des besoins exprimés par le marché

La production de pâtisserie est sans cesse en train de se réinventer par une recherche de qualité en suivant les tendances actuelles. Le secteur de la pâtisserie est influencé par les réseaux sociaux ou l'aspect visuel est très important.

Les professionnels de la pâtisserie ont un besoin de compétences pour répondre aux attentes de leurs clients.

La certification permettra alors de compléter leurs compétences professionnelles et de les actualiser.

Le travail du sucre d'art apporte une prestation supplémentaire, nos clients y sont très sensibles et nous permet de nous démarquer face à la concurrence. Il est important de pouvoir répondre aux demandes et d'avoir des pâtisseries sachant travailler le sucre sous toutes ces formes »

Accès a mon compte Formation

<https://www.moncompteformation.gouv.fr/>

Evaluation :

Lors de la présentation finale, le formateur évalue oralement les résultats afin de déterminer si le stagiaire a acquis les connaissances et techniques visés. A l'issue du stage, une feuille de questionnaire est rempli par le stagiaire afin laisser la possibilité de s'exprimer la satisfaction ou difficulté rencontrée pendant le stage.

- Durée de la certification : 03 jours x 8 heures = 24 heures 8h30 -12h30 4h + 13h30 -17h30 4h

Total 8h/jour

- Lieu : ECOLE BELLOUET-CONSEIL – 304-306, rue Lecourbe - 75015 PARIS