



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE: **COURS PRATIQUE INITIATION AU TRAVAIL DU SUCRE**

Objectifs :

Elaborer des différentes nouvelles techniques en appliquant de base sur le travail du sucre - sucre tiré, soufflé, coulé et la recette de cuisson du sucre en réalisant une petite pièce artistique incluant des fleurs et rubans en bi-couleur.

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 Concerné : Pâtissier, boulanger, restaurateur et traiteur

Pré requis : Aucune connaissance et technique requis

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.

Programme :

- **La Cuisson du Sucre**
- **Montage de petite pièce avec réalisation en sucre tiré et sucre soufflé et Différentes techniques.**

- **Le Sucre Tiré**
- **Le Sucre Soufflé**
- **Le Sucre Coulé**

- **Les Fleurs :**
 - **La Rose**
- **Rubans**
 - **Ruban à deux couleurs**
 - **Ruban à trois couleurs**

Action de Formation :

- **Durée du stage : 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**
- **Numéro de déclaration d'activité : 1**

L'Ecole Bellouet conseil est référencée par les organismes collecteurs et les formations sont éligibles à la subrogation.