



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE:

COURS PRATIQUE « PIECE ARTISTIQUE EN CHOCOLAT par Stéphane Leroux MOF Pâtissier »

Objectifs :

Elaborer des différentes techniques nouvelles ; d'imitation, moulages souples en gélatine et variétés d'objets en chocolat et finition avec l'utilisation de l'aérographe. Amener le stagiaire à réaliser une grande pièce artistique en chocolat.

Moyen pédagogique, technique et encadrement :

Durant cette formation, chaque stagiaire aura la possibilité de réaliser sa propre pièce de manière totalement autonome sous la supervision et les conseils du maître de stage.

Le thème de la pièce portera essentiellement sur une composition à représentation florale, avec tous les éléments végétaux pouvant mettre en valeur ce type de représentation.

Les techniques abordées seront : Le moulage, le modelage, le dressage, la découpe, les effets de matière, les couleurs et leur utilisation, le montage...

Chacune des étapes de réalisation et de montage sera expliquée sous forme de petite démonstration par le maître de stage accompagné de toutes les explications permettant de comprendre au mieux chacune des techniques démontrées.

Public Concerné : Pâtissier, boulanger, restaurateur et traiteur

Pré requis : Connaissance et technique de base sur le travail du chocolat

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 :

Jour 1 :

- Réalisation de dessin et travail sur l'équilibre d'une composition en chocolat
- Travail et étude sur les volumes et leur compréhension
- Réalisation de moules avec différents matériaux pour la mise en forme d'une structure de pièce
- Tempéage, moulage et modelage du chocolat

Jour 2 :

- Réalisation de moules pour la réalisation de l'élément floral
- Montage de la structure, pistolage
- Début d'assemblage des différents éléments composant la pièce

Jour 3 :

- Montage de la pièce et de l'élément floral
- Réalisation de feuillages en chocolat à travers différentes techniques
- Mise en valeur par la couleur des éléments composant la pièce
- Montage final de la pièce
- Présentation

- 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: 11753768575

- **Tarif : 1162.50€ H.T / 1395.00€ T.T.C**

- **Les modalités d'exécution de l'action de formation : Présentiel Face à face Inter en centre de formation**

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

 Le lieu est aménagé pour faciliter l'accès et l'usage aux personnes à mobilité réduite. <https://www.agefiph.fr/> / <https://www.capemploi-75.com/> L'Ecole Bellouet conseil est attentive et accessible aux personnes en situation d'handicap pour étudier les aménagements le cas échéant.