



SUCRE TIRÉ - PRÉSENTIEL -



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Découvrir les techniques de base et avancées pour travailler le sucre tiré.
- Maîtriser les étapes clés pour créer des pièces artistiques en sucre.
- Développer des compétences pour personnaliser et concevoir des décos en sucre.



PUBLIC CIBLÉ

- Pâtissiers
- Chocolatiers
- Apprentis

ou passionnés souhaitant apprendre les techniques de sucre tiré.



PRÉREQUIS

Connaissances de base en pâtisserie.



DURÉE

14 heures (2 jours)



HORAIRES DES SESSIONS

À définir



LIEU DE FORMATION

Sur le lieu de travail
ou dans un centre de
formation dédié.



PRIX (HT)

À partir de 1050 € /jour



CONTENU DU PROGRAMME

BLOC 1: INTRODUCTION AU SUCRE TIRÉ

- Histoire et utilisation du sucre tiré dans la pâtisserie.
 - Comprendre les propriétés du sucre et les précautions à prendre.
-

BLOC 2: TECHNIQUES FONDAMENTALES

- Préparation du sucre : cuisson, coloration, et températures idéales.
 - Techniques de base : soufflage, tirage, pliage.
 - Utilisation des outils spécialisés pour le sucre.
-

BLOC 3: CRÉATION DE PIÈCES ARTISTIQUES

- Assemblage et modelage des éléments en sucre.
 - Création de fleurs, rubans, et autres décorations complexes.
 - Techniques pour garantir la stabilité et la durabilité des pièces.
-

BLOC 4: FINITIONS ET CONSERVATION

- Finitions pour une présentation professionnelle.
- Méthodes de conservation pour préserver l'éclat et la structure.
- Conseils pour le transport des pièces en sucre.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Supports techniques et fiches de recettes.
- Équipements spécialisés (lampes à sucre, souffleurs, spatules, etc.).
- Ingrédients variés pour les ateliers.

MODALITÉ DE FORMATION

- Présentiel.



MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES

- Observation continue lors des ateliers.
- QCM avant et après la formation pour évaluer la progression.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS

- Attestation de participation délivrée à la fin de la formation.
- Questionnaire de satisfaction remis en fin de session.

-> Ce programme de formation est volontairement généraliste. Un audit sera effectué par le formateur afin de fixer les dates et horaires de la formation et de construire un programme «sur mesure» adapté à vos besoins spécifiques.
Ce plan de cours «sur mesure» permettra également d'établir la liste des éventuels achats à effectuer et du matériel qui sera nécessaire au bon déroulement de la formation.

NOTE : Si vous, ou l'un(e) de vos salarié(e)s, est une personne en situation de handicap, merci de contacter notre référent handicap, Mr Rudy Cohen à l'adresse mail : referenthandicap@kalyane.com