



Programme de formation

Confiseries rapides – niveau 1

26/04/2023

Prix INTER : à partir de 0,00 € net de TVA

Durée : 3 jours soit 24 heures

Public : toute personne désireuse de se former d'apprendre les bases pratiques de la confiseries.

Prérequis : connaissances préalables de la pâtisserie basique professionnelle

Objectifs :

- Adapter son poste de travail dans un cadre professionnel
- Acquérir la maîtrise de la cuisson du sucre
- Elaborer des confiseries simples
- Allier technique et rentabilité pour le plaisir des clients

Programme :

Contenu :

maîtriser la cuisson des sucres ;
initiation aux décors en sucre tiré, coulé et bullé ;
connaissance des produits ;
familiarisation des techniques de cuisson ;
mise en valeur des produits fabriqués.

Programme :

cuissons de sucres : tiré, coulé, bullé ;
aromatisation des bonbons durs ;
fabrication de caramels mou, de nougats , de pralines ;
fabrication de la pâte à sucre ;
création de petits sujets décoratifs simples.

Formateur référent :

M. Nicolas BOUGREAU, consultant - formateur en pâtisserie, chocolaterie, hygiène alimentaire

Méthode pédagogique :

Moyens et supports pédagogiques :

Pédagogie active basée sur un apport technique et une mise en application pratique.
Des fiches techniques seront remises aux stagiaires.
Une attestation de fin de stage sera remise à chaque stagiaire.

Programme de formation

Modalités d'évaluation et de suivi :

Délai d'accès de 24h

Inscription après avis du responsable de formation

L'évaluation se fera tout au long de la formation

Un questionnaire d'évaluation et de satisfaction de fin de formation est mis à disposition

Si vous êtes en situation de handicap, nous vous prions de prendre contact avec [notre référent de formation](#).