




Formation pâte à sucre

 Durée	2 Jours - (16 Heures)	 Modalité d'accès	QCM en début de stage
 Pré-requis	Aucun	 Date	Voir convention
 Public	Tout public	 Lieu	Voir convention
 Intervenants	Formateur spécialisé en pâtisserie	 Délai d'accès	Définir avec l'entreprise
 Nb participants	1 à 5	 Accessibilité	L'organisme de formation étudiera l'adaptation des moyens de la prestation pour les personnes en situation de handicap
 Prix	Voir convention	 Obligations réglementaires	Aucune

Méthode pédagogique :

Alternance d'apport théorique et d'entraînements. Exemple concret et mise en pratique par les stagiaires sur des cas types et/ou sur des cas typiques de l'entreprise.

Outil pédagogique :

Supports papiers et/ou numériques

Matériel :

Pâte à sucre, ingrédients de base (farine, sucre, beurre, oeufs, crème, purée de fruits, arôme), petit matériel, support et emballage

Evaluation :

Exercices de validation en continu et des appréciations tout au long de la formation : une note en pourcentage avec QCM d'entrée et QCM de sortie.

Validation :

Attestation de fin de stage

OBJECTIF

Savoir choisir son biscuit par rapport aux types de pièces demandées
Savoir créer un assortiment de parfums cohérents en goût et texture
Savoir monter une pièce droite et de niveau
Savoir recouvrir une pièce de pâte à sucre avec angles
Réaliser une pièce harmonieuse

PROGRAMME

JOUR 1 ET 2

- Apprentissage des recettes de base du cake design (Molly cake, sponge cake, génoise)
- Apprentissage des crèmes intérieures (ipso, curd, namelaka)
- Montage et lissage d'un gateau et d'une pièce montée
- Découverte des différentes pâte à sucre et du matériel nécessaire
- Recouvrement d'un cake design ou wedding cake
- Décoration d'une pièce harmonieuse selon un thème précis