



L'ART DU TRAVAIL DU SUCRE



OBJECTIFS

**Apprendre à travailler le sucre pour une utilisation commerciale.
Maîtriser la matière pour pouvoir aborder le niveau supérieur.**

LE TRAVAIL DU SUCRE : pastillage, sucre soufflé, tiré, bullé, ...

Public visé :

Boulangers, pâtisseries, confiseurs, cuisiniers, traiteurs.

Pré-requis :

Niveau professionnel confirmé.

PROGRAMME

- Découvrir les utilisations du sucre.
- Utilisation du matériel adapté.
- Travail du pastillage.
- Approche du travail du sucre soufflé, coulé, tiré et bullé.
- Techniques de cuisson et maîtrise de la matière.

EXEMPLES DE RECETTES DU STAGE

Le pastillage

Les supports

Les silhouettes

Les fleurs

Le sucre tiré

La rose, l'orchidée, l'œillet, le feuillage

Le sucre soufflé

Les oiseaux, les poissons, le dauphin

ENCADREMENT

Professeurs expérimentés, reconnus par leurs pairs, pédagogues, primés dans des **Concours Nationaux et Internationaux** et, pour certains, **Meilleurs Ouvriers de France**.

DATES ET TARIFS

Se reporter aux *Calendrier et Tarifs des stages* à la rubrique "**L'art du travail du sucre**".

NATURE ET DUREE

Perfectionnement professionnel.
4,5 jours = 35 heures

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Stages basés sur la pratique des techniques et la réalisation de recettes d'application par les candidats. De ce fait, le nombre de participants est **limité à 12 par session**.

Les cours sont animés en français avec une possibilité de support en anglais.

FIN DE STAGE

Une **Attestation de Stage** nominative est remise en fin de cours.

Un relevé de présence est joint à la facture.