

INITIATION

AU SUCRE D'ART

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris
(Métro 4 - Arrêt Saint Placide)

ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est accessible aux personnes à mobilité réduite

DURÉE

35 heures (12 séances en soirée)

PRÉ-REQUIS

Bases de la pâtisserie

PUBLIC VISÉ

- Diplômé(e)s en pâtisserie
 - Adultes en perfectionnement

DÉLAIS D'ACCÈS

Du 14 septembre au 14 décembre 2021
(Cours chaque mardi entre 18h30 et 21h30)

MODALITÉS D'ACCÈS

Renseigner et retourner un dossier de candidature complet.

OBJECTIFS

- Réaliser des décors et des supports de présentation
- Monter des pièces artistiques

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Les différentes étapes de préparation du sucre :

- la cuisson,
- le satinage,
- le façonnage.

Les techniques du travail du sucre :

- le sucre coulé, tiré, soufflé,
- le pastillage,
- la glace royale.

La conservation et le stockage de pièces en sucre.

Notions d'équilibre dans la composition de décors.

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Entretien individuel de positionnement réalisé par téléphone au moment de la candidature

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Démonstration des gestes professionnels
- Formation-action
- Analyse critique des productions
- Formation "intra-entreprise" personnalisée possible

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation formative des productions en cours et en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction en fin de stage
- Attestation de participation FERRANDI Paris délivrée à la fin du stage

LES RÉSULTATS OBTENUS

92,7%

Taux de satisfaction global des stagiaires sortants en 2020

TARIFS ET FRAIS

1750 euros

CONTACT

Jean-François Ceccaldi

Chargé de clientèle

01 49 54 29 71

jceccaldi@ferrandi-paris.fr

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 31/08/2021

PARIS

FERRANDI Paris
28 rue de l'Abbé Grégoire
75006 Paris

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE