

## INITIATION AU SUCRE D'ART



### OBJECTIFS :

- Acquérir les techniques nécessaires au travail du sucre d'art.
- Conduire les différentes cuissons du sucre.
- Réaliser des décors et des supports de présentation.
- Monter des pièces artistiques.



### CONTENUS :

- 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 stockage de pièces en sucre.
- Notions d'équilibre dans la composition de décors.



### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

- Démonstrations des pratiques professionnelles.
- Formation-action, les stagiaires réalisent eux-mêmes l'ensemble des productions.
- Apports technologiques appliqués.
- Dégustation et analyse des productions.



### PUBLIC CONCERNÉ :

- Tout public.



### LIEU DE LA FORMATION :

FERRANDI PARIS  
28, rue de l'Abbé Grégoire  
75006 PARIS



**DURÉE :** 10 séances en soirée – 30 heures



**TARIF TTC :** 1470 €



### VOTRE INTERLOCUTEUR :

Jean-François CECCALDI - 01 49 54 29 71  
jceccaldi@ferrandi-paris.fr

[www.ferrandi-paris.fr](http://www.ferrandi-paris.fr)

une école de la

