

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

Avoir suivi une formation de pâtisserie : les fondamentaux de la pâtisserie professionnelle du catalogue FERRANDI Paris ou équivalent

PUBLIC VISÉ

Diplômé(e)s en pâtisserie
- Adultes en perfectionnement

DATES

Campus de Paris
• Session de septembre à décembre 2024
(Cours chaque mardi entre 18h30 et 21h30)

MODALITÉS D'ACCÈS

Prise de contact téléphonique.
Renseignement et retour du bulletin d'inscription.
Prise de contact par l'école sous 48 heures pour validation de l'inscription.

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

- 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

95,8%

Taux de satisfaction globale des stagiaires en Formation Continue en 2022/2023
(Très satisfait/ Satisfait)

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 : 20/10/2023

PARIS

FERRANDI Paris
28 rue de l'Abbé Grégoire
75006 Paris

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE