



Avignoun Conseil

Programme de formation

Confiseries rapides - niveau 1

17/10/2020

Durée : 3 jour soit 24 heures

Public :

Prix INTER : à partir de 0,00 € Net de TVA

toute personne désireuse de se former d'apprendre les bases pratiques de la confiseries.

Prérequis :

connaissances préalables de la pâtisserie basique professionnelle

Objectifs :

acquérir la maîtrise de la cuisson du sucre ; élaborer des confiseries simples
adapter son poste de travail dans un cadre professionnel ; allier technique et rentabilité pour le plaisir des clients

Programme :

Contenu :

maîtriser la cuisson des sucres ;
initiation aux décors en sucre tiré, coulé et bullé ;
connaissance des produits ;
familiarisation des techniques de cuisson ;
mise en valeur des produits fabriqués.

Programme :

cuissons de sucres : tiré, coulé, bullé ;
aromatisation des bonbons durs ;
fabrication de caramels mou, de nougats , de pralines ;
fabrication de la pâte à sucre ;
création de petits sujets décoratifs simples.

Méthode pédagogique :

Moyens et supports pédagogiques :

Pédagogie active basée sur un apport technique et une mise en application pratique.
Des fiches techniques seront remises aux stagiaires.
Une attestation de fin de stage sera remise à chaque stagiaire.

Modalités d'évaluation et de suivi :

Délai d'accès de 24h

*Inscription après avis du responsable de formation
L'évaluation se fera tout au long de la formation
Un questionnaire d'évaluation et de satisfaction de fin de formation est mis à disposition*

Si vous êtes en situation de handicap, nous vous prions de prendre contact avec [notre référent de formation](#).