



**ÉCOLE DES ARTS CULINAIRES**  
CULINARY ARTS SCHOOL

# *Formation*

## TRAVAIL DU SUCRE



### **PUBLIC ATTENDU**

La formation « Travail du sucre » vise les professionnels (pâtisseries, cuisiniers) désireux de découvrir et de perfectionner les techniques de décors à base de sucre.

### **OBJECTIFS**

L'objectif de cette formation est d'apporter aux participants des compétences essentielles en matière de réalisation de décors à base de sucre en utilisant ce dernier sous ses différentes formes tout en respectant les règles de sécurité nécessaire à une utilisation sans danger.

### **COMPÉTENCES VISÉES**

- Préparer les esquisses d'une composition à base de sucre, en faisant preuve de créativité, pour concevoir des compositions et des décors artistiques originaux et les visualiser
- Identifier le travail du sucre à réaliser, en tenant compte des différentes techniques (boulé, lissé, tiré, coulé...), ses différentes propriétés (semoule, glace, inverti, cassonade, vergeoise...) et les contraintes de production pour obtenir des compositions et décors en rapport avec les objectifs visés
- Déterminer les conditions de température à respecter en fonction des préparations à obtenir, en tenant compte des différentes phases de cuisson des sirops de sucre pour contrôler la texture et la consistance des sirops élaborés
- Organiser et réaliser les étapes du travail du sucre en fonction des objectifs visés, en utilisant les différentes recettes et techniques (recettes à base de gélatine – techniques de pastillage- procédés d'obtention de colorants alimentaires naturels) pour obtenir les compositions et décorations élaborées
- Travailler les pièces en sucre par ponçage, découpage et façonnage, en utilisant des ustensiles variés (fouet, cages, coques, moules, emporte-pièces, ...) pour obtenir un large éventail de formes géométriques

- Assembler et monter soigneusement les différents éléments et les pièces en sucre préparées, en réalisant des vernis naturels alimentaires pour apporter de la brillance, une meilleure conservation à ses compositions et un effet artistique conforme au projet de réalisation
- Veiller aux conditions de conservation des décors (température, hygrométrie, ...) pour garantir la préservation de ses compositions

## **MODALITÉS D'ÉVALUATION**

- Évaluation pratique, soutenue à l'oral, sur la réalisation d'une composition en sucre.

## **PRÉREQUIS ET VOIE D'ACCÈS**

Pour accéder à la formation il est nécessaire d'être professionnel cuisinier ou pâtissier (5 années d'expérience professionnelle souhaitée, niveau CAP minimum souhaité)

### *La formation est accessible :*

- Après un parcours de formation initiale
- Après un parcours de formation continue

## **DURÉE DE RÉFÉRENCE :**

5 jours (35h)

## **TARIFS :**

1995 €<sup>HT</sup>

## **COMPOSITION DU JURY**

Quelle que soit la voie d'accès, la validation se fait par un jury professionnel composé de trois personnes désignées :

- Le / la responsable pédagogique de l'organisme certificateur
- Deux personnes professionnelles extérieures

## **ORGANISME PRÉPARATEUR**

Ecole Lenôtre ; 40 rue Pierre Curie, 78370 Plaisir

## **INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES**

L'équipe de l'Ecole Lenôtre est à votre disposition pour toute question ou information complémentaire.

- E-mail : [ecole@lenotre.fr](mailto:ecole@lenotre.fr)
- Téléphone : 01 30 81 40 81