**Programme - *Content***

-Savoir préparer les mélanges en respectant les dosages de sucre en équilibre avec les autres ingrédients.  
-Assurer les cuissons aux bonnes températures.  
-Connaître les ingrédients et leurs réactions à la cuisson.  
-Connaître et savoir appliquer les règles de sécurité et d'hygiène.  
-Connaître et maîtriser les techniques pour le travail et la réalisation des nougats et des caramels.  
-Connaître et maîtriser la réalisation de différents types de bonbons de sucre.  
-Savoir réaliser des confitures.  
-Savoir réaliser des pâtes de fruits.  
-Connaître et maîtriser la réalisation de guimauves.  
-Savoir réaliser des pâtes à tartiner maison.

**Objectifs de la formation – *Objectives***

**Acquérir et maîtriser les techniques de travail de la confiserie pour proposer et réaliser une gamme artisanale de qualité.**

## Durée - *Duration*

3,00 jour(s) - 24:00 heures

## Public - *Attendees*

Professionnel (Pâtissier, Chocolatier, Confiseur)

**Méthodes et supports – *Methods and ressources***

-Remise à chaque participant de l’ensemble des fiches techniques des recettes qui seront mises en œuvre pendant la formation.  
-Démonstrations et explications techniques par le formateur, suivies d’exercices pratiques individuels.  
-Réalisation des recettes par les participants.  
-Dégustations et commentaires des produits réalisés.

**Prérequis – *Prerequisites***

Expérience professionnelle ou diplôme.

**Informations complémentaires – *Additional information***

-En début de session, le formateur mesure les attentes et apprécie les pré-requis des participants.

-Durant le stage, il constate la progression réelle de chacun et porte attention à la bonne intégration des savoirs et techniques ainsi que la progression pendant la mise en œuvre des techniques, rectifiant si nécessaires les gestes et comportements.  
-Encadrement :Formateur expérimenté de l'Ecole Lenôtre.  
-Nature : Perfectionnement.  
-Confirmation : une attestation de stage nominative est remise en fin de cours mentionnant les acquis de la formation.



Programme de formation – *Training program*

Confiserie : Bonbon, caramel, nougat, guimauve, confiture, pâte de fruit, pâte à tartiner,...