

FORMATION BONBONS ROYAUME DE LA CONFISERIE

version 27/12/2021

Notre objectif pédagogique :

A l'issue de la formation , le stagiaire sera capable de : Maîtriser les différentes techniques de réalisation de bonbons en confiserie, les températures de cuisson, ainsi que les pralinés, les nougats, les sucettes, les confitures, les pâtes de fruits.



Modalités pratiques :

- Stage réalisé en intra.
- Durée : 2 jours de 7 heures, selon vos disponibilités
- Tarif , nous consulter

Public et pré-requis :

- Public : Pâtissiers, confiseur.
- Accessibilité aux personnes en situation de handicap (PSH)
- Pré-requis : aucun pré-requis nécessaire.

Contenu de la formation : 1^{er} et 2^{ème} jour

Exposé technique sur les différentes cuisson du sucre ainsi que sur la conservation de ces produits et conseils de vente associés à des apports de connaissances techniques et théoriques.

Les réalisations de recettes telles que les pâtes de fruits, nougats blancs et noir, sucettes, confitures, drops au miel, bonbons effervescents, pommes d'amour, bonbons acidulés, berlingots, caramel mou, guimauve, fruits confits.

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- L'ensemble des productions sont réalisées par les stagiaires eux-même.
- Analyse critique des réalisations.

La formation sera assuré par Mr Didier BARRIELLE boulanger, pâtissier, confiseur, chocolatier, glacier, formateur diplômé.

Modalités de suivi, d'évaluation et de validation :

- Suivi : Feuille d'émargement est signée par le stagiaire et le formateur par demi-journée.
- Évaluation : Questions réponses puis mise en situation des réalisations en fabrication.
- Validation : Attestation de fin de formation à la demande.

db school

1131 Chemin de la Pologne - 13300 Salon-de-Provence

Tél : 07.70.03.48.35 - Mail : barrielle.didier@orange.fr

Siret : 48988367800026 - APE : 8559A - enregistré sous le n° 93.13.15370.13