

# FORMATION BONBONS ROYAUME DE LA CONFISERIE

version 20/08/2025

## 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.

Différencier les différentes confiseries.

Respecter toutes les étapes de production dans l'ordre de réalisation.

Gérer les différents temps et températures de cuissons .

Gérer les conservations des confiseries.

Calculer les prix de vente .



## Modalités pratiques :

→ Stage réalisé en intra.

→ Durée : 2 jours de 7 heures, selon vos disponibilités

Tarif , à partir de 48,00 €/h après étude des besoins.

Délai d'accès : ^possibilité de réaliser la formation dans le mois , après analyse du dossier

## 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<sup>er</sup> et 2<sup>ème</sup> jour

Exposé technique sur les différentes cuissons du sucre ainsi que sur la conservation de ces produits avec des fruits frais et/ou en purée , des 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.

Calcul des prix de vente .

### 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](mailto:barrielle.didier@orange.fr)

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