



Numéro d'enregistrement : 28140339214

PROGRAMME de FORMATION

« Sucettes et Berlingots »

Durée du stage : 24 heures soit 3 jours de formation.

Nom du formateur : Ce stage est animé par **Nathalie Goalen** Confiseuse à son compte depuis 20 ans. Numéro d'enregistrement : 28140339214

Ce stage a pour but de vous apprendre à confectionner la pâte à bonbon pour réaliser à l'ancienne et au naturel des Berlingots et des Sucettes sous toutes leurs formes et ce à la main.

Ce stage est spécialisé sur le sucre tiré pour réaliser et maîtriser la cuisson du sucre et la mise en forme de la matière aux couleurs et aux formes souhaitées.

Objectif : Réaliser des pièces commerciales « en bonbon » attendues par les consommateurs. Les possibilités de la matière restant infinies vous pourrez surfer sur tous les thèmes pour renouveler l'intérêt de vos clients.

Réalisations : Durant ce stage vous réaliserez

- Des berlingots de couleur unique, double couleurs ou triple couleurs à la main ou à la Berlingotière motorisée.
- Des sucettes ovales (avec presse à main à l'ancienne), en forme de berlingot, longues torsadées, rondes, en bâtons ou en canne de Noël de différentes grandeurs.
- Des formes « récipient ou réceptacle » pouvant contenir ou mettre en valeur vos confiseries ou chocolats en y apportant une véritable valeur ajoutée.

*** aucune limite à votre imagination !**



Numéro d'enregistrement : 28140339214

Les techniques : Vous apprendrez différentes techniques.

- Cuisson du sucre à la casserole
- Cuisson du sucre au cuiseur
- Satinage du sucre
- Mise en décors de vos sucettes et contenant (sucre décors ou de collage)

Objectifs pédagogiques :

- savoir mettre au point et cuire un sucre correctement.
- Savoir reconnaître un sucre quand il a massé et plus utilisable.
- Savoir tirer et satiner le sucre au crochet.
- Savoir former des sucettes sous toutes leurs formes à la main.
- Savoir couper des berlingots à la main et à la machine.
- Savoir conserver ses réalisations.

Moyens pédagogiques : Atelier et matériels pour le travail du sucre professionnel, à la Confiserie à usage réel et professionnel.

- Cuiseur
- Table froide
- Table Chaude
- Marbre
- Lampe à sucre
- Berlingotière motorisée
- Batteur



Numéro d'enregistrement : 28140339214

Fournitures à usage unique :

- Sucre, glucose, isomalt, colorants naturels et artificiels, blancs d'œufs.
- Différents supports pour réaliser des contenants avec la pâte à bonbon (demi-sphère, cônes...)
- Ciseaux, cornets, bâtons.
- Petits décors en pastillage et sucre, sucre décors tous réalisés par nos soins.

Méthode pédagogique :

Alternance entre théorie et pratique, réalisation de différentes recettes. Le stagiaire confectionnera toutes les pièces en sucre. L'objectif est qu'il reproduise les mêmes pièces que la formatrice. Tout au long du stage Nathalie Goalen animera la formation. Elle fera la démonstration, assistera chaque stagiaire et donnera ses conseils techniques.

Conditions de niveau :

Pour pouvoir assister au stage « Sucettes et Berlingots » animé par Nathalie Goalen, aucun diplôme n'est exigé car c'est un stage d'apprentissage ou de perfectionnement. Seule une réelle motivation professionnelle et une expérience dans le domaine alimentaire sont souhaitables pour faciliter le déroulement du stage.

Condition annulation :

Toute annulation doit-être notifiée par écrit à Madame Nathalie Goalen.

- Si l'annulation intervient plus de deux mois avant la date prévue pour la formation, l'entreprise de formation restituera la totalité de l'acompte versé.
- Si l'annulation intervient moins de deux mois avant la date prévue pour la prestation, l'acompte versé ne sera pas remboursé.