Buffets traiteurs : initiation au travail du sucre

RÉF | 4768

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif

Cette formation permettra aux étudiants, dans le cadre de la décoration de buffets traiteurs, d'acquérir les savoirs et savoir-faire indispensables à la réalisation de pièces simples en sucre en utilisant les techniques du coulé, du tiré et du soufflé

Programme

Technologie:

Identifier et caractériser:

- les matières premières: type de sucre, additifs, colorants,...
- Les ustensiles et le matériel indispensable à la cuisson et au travail du sucre: thermomètre à sucre, aérographe, poires, marbre, paillassons, lampes,....
- Les différentes phases et techniques de cuisson du sucre:
  - les dosages (eau, sucre, acides, colorants)
  - la montée en température
  - les seuils de cuisson
- Les pricipales techniques de coloration
- Les techniques de base du travail:
  - coulé,
  - tiré
  - soufflé
- Les règles et techniques d'hugiène et de sécurité professionnelles prévues par la législation.

Les travaux partiques et méthodes:

Dans le respect des règles de sécurité et d'hygiène:

- Sélectionner et utiliser les ustensiles et le matériel adapté au travail à réaliser
- Sélectionner et appliquer les techniques:
  - de cuisson du sucre en fonction de la pièce à réaliser
  - de la coloration: dans la masse, à l'aide de l'aérographe, au pinceau,...
  - de travail du sucre:
    - couler un socle, une base, une forme,...

- tirer des rubans, feuilles, pétales,...
- Souffler des fruits, de petits sujets, et autres volumes,...

- d'assemblages des différents éléments constituant la pièce à réaliser

- Assurer la conservation des pièces réalisées.

Pour plus de renseignements,

Certification(s) visée(s) Attestation de réussite d'une unité d'enseignement (UE) de Promotion sociale

Type de formation Enseignement de promotion sociale

ORGANISATION

Durée 1 an

Horaire en soirée 17h30- 22h
1 fois par semaine

Début Septembre 2024 1 année sur deux : septembre.

Coût 50 € - Coût réduit : gratuit + matériel et syllabi -

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs Avoir **au minimum** le *certificat d'études de base* (CEB) (diplôme d'études primaires) ou une équivalence de ce certificat par la Fédération Wallonie-Bruxelles.
Avoir terminé soit la formation en boulangerie soit la formation en chocolaterie

Connaître Tests d'admission portant sur la maîtrise de la langue française et des mathématiques, niveau primaire.

Remarques Le test d'admission a lieu les vendredis du mois de septembre à 18h00

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

Vous avez plusieurs possibilités, soit :

- Vous pouvez prendre un rendez-vous uniquement par téléphone à partir de mi juin de 10h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00 au 02/526.77.77. Les premiers rendez-vous débuteront début juillet. Dès le premier lundi de septembre septembre vous pouvez vous inscrire au secrétariat de l'école en fonction des places disponibles
- Journée portes ouvertes le 20 avril de 10 à 17h.

Pour s'informer uniquement

Vous avez plusieurs possibilités, soit :

- Visitez le site de l'école
- Téléphonez à l'organisme

Organisme

CERIA - Centre d'enseignement et de recherches des industries alimentaires - Institut Roger Lambion
Avenue Emile Gryzon 1
1070 Anderlecht
Tél: 02 526 73 37
https://lambion.brussels/

Pour connaître les dernières informations publiées, consultez cette fiche sur Dorifor.be © Bruxelles Formation