

Intégrer le travail des pièces en sucre dans son activité professionnelle

RS5475 · RS · Publiée

L'essentiel

Code(s) NSF	221
Formacode(s)	42760, 21576, 21528
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	17/06/2021
Date d'échéance	17/06/2023

Certificateur(s)

LENOTRE SA · SIRET : 66205454300043

Partenaires habilités

3 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 3 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
LENOTRE	66205454300456	Former et organiser l'évaluation
LENOTRE SA	66205454300019	Former et organiser l'évaluation
LENOTRE SA	66205454300043	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

L'objectif de cette certification est d'attester que les professionnels cuisinier ou pâtissier disposent des compétences essentielles en matière de réalisation de décors à base de sucre en utilisant ce dernier sous ses différentes formes tout en respectant les règles de sécurité nécessaire à une utilisation sans danger.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Préparer les esquisses d'une composition à base de sucre, en faisant preuve de créativité, pour concevoir des compositions et des décors artistiques originaux et les visualiser

Identifier le travail du sucre à réaliser, en tenant compte des différentes techniques (boulé, lissé, tiré, coulé...), ses différentes propriétés (semoule, glace, inversi, cassonade, vergeoise...) et les contraintes de production pour obtenir des compositions et décors en rapport avec les objectifs visés

Déterminer les conditions de température à respecter en fonction des préparations à obtenir, en tenant compte des différentes phases de cuisson des sirops de sucre pour contrôler la texture et la consistance des sirops élaborés

Organiser et réaliser les étapes du travail du sucre en fonction des objectifs visés, en utilisant les différentes recettes et techniques (recettes à base de gélatine – techniques de pastillage- procédés d'obtention de colorants alimentaires naturels) pour obtenir les compositions et décorations élaborées

Travailler les pièces en sucre par ponçage, découpage et façonnage, en utilisant des ustensiles variés (fouet, cages, coques, moules, emporte-pièces, ...) pour obtenir un large éventail de formes géométriques

Assembler et monter soigneusement les différents éléments et les pièces en sucre préparées, en réalisant des vernis naturels alimentaires pour apporter de la brillance, une meilleure conservation à ses compositions et un effet artistique conforme au projet de réalisation

Veiller aux conditions de conservation des décors (température, hygrométrie, ...) pour garantir la préservation de ses

compositions.

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Être professionnel cuisinier ou pâtissier (5 années d'expérience professionnelle et niveau 3 en restauration minimum souhaités)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE

Le responsable pédagogique de l'organisme certificateur

Deux personnes professionnelles extérieures

Base légale

Date de décision	17/06/2021
Durée de l'enregistrement	2 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	17/06/2023

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://www.ecole-lenotre.com/autres-formations/>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/5475/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	16
Parcours menés à terme	16
Taux d'achèvement	100 %
Période	02/2022 – 07/2023

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	22
Montant total engagé	50 856 €
Coût moyen par dossier	2 312 €
Durée moyenne	35 h
Période	07/2021 – 06/2023
France compétences	94 %
Reste à charge titulaire	5 %
France Travail	1 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.