

Concevoir et réaliser une pièce en sucre

RS6016 · RS · Publiée

L'essentiel

Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21528
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	01/06/2022
Date d'échéance	01/06/2025

Certificateur(s)

BELLOUET CONSEIL · SIRET : 35389658200023

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Acquérir des compétences dans toutes les techniques de sucre tiré - cuisson, satinage, fleurs de base, feuilles, rubans - de sucre coulé et de sucre soufflé, pour le montage d'une pièce de présentation en sucre.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

- Réaliser un dessin d'un projet de création d'une pièce entièrement en sucre, pour préparer sa réalisation grâce à la mobilisation des différentes techniques de sucre tiré, de sucre coulé et de sucre soufflé, en tenant compte des différentes recettes, des contraintes d'organisation, d'hygiène et de sécurité et des conditions liées à la conservation des produits.
- Réaliser les pesées des éléments entrant dans la composition des recettes adaptées : d'un sucre tiré - pour le travail des fleurs (roses, tulipes, jonquilles, orchidées) et des rubans ; d'un sucre coulé pour les structures ; d'un sucre soufflé pour différents éléments de décor, en utilisant le matériel adapté.
- Cuire le sucre en incorporant les produits dans un ordre précis, en respectant la température de cuisson adaptée aux produits, en nettoyant le sucre durant la cuisson, pour obtenir une coloration exacte et un résultat optimum.
- Fabriquer un moule en 3D avec du plastique PVC pour réaliser des structures en sucre coulé, respectant l'harmonie des couleurs, les thèmes, les volumes et l'équilibre dans l'espace prévu, afin d'obtenir les pièces supports de la création.
- Couler le sucre tiré cuit sur un marbre pour le refroidir et obtenir la texture et la température idéales pour le satinage.
- Satiner le sucre pour le rendre opaque, brillant et satiné, et obtenir un résultat visuel de qualité, pour préparer la réalisation des fleurs, feuilles, tiges servant à la réalisation du décor.
- Tirer des pétales fins de formes régulières, bien brillantes et satinées, pour obtenir les éléments constituant les fleurs, les feuilles et les tiges servant à la réalisation du décor.
- Assembler toutes les pièces pour réaliser les fleurs, en se rapprochant de la réalité.
- Assembler les structures, les fleurs, les feuilles et tous les éléments, en les collant de manière nette, en respectant l'équilibre des volumes et l'harmonie générale de la création, pour obtenir une pièce esthétique.

Voies d'accès

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Cette certification s'adresse à des pâtissiers, boulangers pâtissiers, traiteurs, cuisiniers professionnels ayant suivi la formation "Initiation au travail du sucre" chez Ecole Bellouet Conseil.

1 représentant de l'Ecole Bellouet Conseil et 1 artisan professionnel pâtissier (externe, sans lien avec le candidat).

Base légale

Date de décision	01/06/2022
Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	01/06/2025

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

https://www.ecolebellouetconseil.com/cours_details.php?cours=103

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/6016/>