



STAGE COURT CONFISERIE

TROIS JOURS – 21 HEURES

Présentation du programme

À propos

Découvrez notre formation en confiserie conçue pour les professionnels gastronomiques passionnés de douceurs et d'artisanat. Ce programme unique offre une immersion complète dans l'univers des confiseries locales et internationales.

Apprenez les techniques traditionnelles et modernes de confection de bonbons, chocolats et autres gourmandises sous la tutelle de maîtres confiseurs expérimentés afin de développer vos compétences et votre créativité.

Rejoignez-nous pour transformer votre passion en métier et faire rayonner les saveurs de la Guadeloupe à travers vos créations sucrées.

Prérequis : Ce stage s'adresse aux professionnels de la gastronomie qui souhaitent approfondir leurs connaissances et élargir leur répertoire culinaire.

Contenu

Introduction aux ingrédients de base : sucres, sirops, chocolats, fruits, etc.

Techniques de base : cuisson du sucre, réalisation de sirops.

Premières réalisations : bonbons durs et caramels.

Travail du chocolat : tempérage, moulage et ganache. Confection de pralines et truffes.

Techniques de décoration : enrobage, glaçage, utilisation de colorants naturels.

Réalisation de confiseries fruitées : pâtes de fruits, confitures et gelées.

Techniques de confiserie traditionnelle guadeloupéenne : doucelette, confiture de coco, etc. Exercices pratiques et personnalisés selon les intérêts des participants.

Atelier de création libre : réalisation d'une collection personnelle de confiseries. Conseils pour la présentation et la mise en valeur des produits finis.

À savoir

Stage pratique et participatif.

Modalité d'évaluation :

- Test de positionnement en début et en fin de stage.
- Bilan de fin de formation.

Des informations complémentaires peuvent vous être fournies par le centre, contactez IGBP.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire pour le stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Pour connaître les coûts de cette formation, voir **notre fiche tarif :**
(<https://igbp.fr/tarifs-des-formations/>)

Des possibilités de financement existent :
Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Lieux
Locaux d'IGBP

Date
Contactez l'institut

Durée :
3 jours – 21 heures

Enseignement :
Présentiel

Capacité d'accueil
10 participants

Finalité :
Attestation de stage