

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, et faites rayonner les saveurs de la Guadeloupe à travers vos créations sucrées.

Prérequis : Avoir les connaissances de base en pâtisserie, chocolaterie et confiserie.

Contenu

Introduction et bases de la confiserie :

- 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 et décoration :

- 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.

Traditions guadeloupéennes et création :

- Confiserie traditionnelle guadeloupéenne : doucelette, confiture de coco, etc.
- Exercices pratiques et personnalisés selon les intérêts des participants.
- Atelier de création libre : collection personnelle de confiseries, présentation et mise en valeur des produits finis.

À savoir

Modalité d'évaluation :

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

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

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

Prix :
1 188 €

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
13 – 14 – 15 mai 2027
09 – 10 – 11 septembre 2027

Durée :
3 jours – 21 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Certificat IGBP de fin de stage

Modalités d'évaluation :
Test de positionnement en début et en fin de stage, bilan de fin de formation.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs de résultats :
Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours, aucun taux de réussite ou d'insertion ne peut être publié à ce jour.