



# PROGRAMME DE FORMATION

## [La confection et décoration de sablés de A à Z]

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Connaître la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et les normes HACCP.
- Maîtriser la préparation de la pâte sablée.
- Apprendre à faire du glaçage royal avec différentes textures et couleurs.
- Utiliser des poches à douilles pour la décoration.
- Créer des motifs et des détails sur les sablés.
- Utiliser un vidéoprojecteur pour reproduire des dessins.
- Acquérir des compétences en écriture sur les sablés.
- Utiliser divers outils pour la décoration avancée.
- Réaliser des sablés artistiques et délicieux.

Ces objectifs permettront aux participants d'apprendre à préparer, décorer et personnaliser des sablés de manière créative et conforme aux normes d'hygiène.

### PUBLIC CONCERNÉ

- Amateurs de pâtisserie créative
- Personnes en reconversion professionnelle
- Artisans ou auto-entrepreneurs en cake design
- Créateurs de contenu culinaire
- Professionnels de l'événementiel (mariages, baby showers...)
- Animateurs d'ateliers cuisine ou loisirs créatifs

### PRÉ-REQUIS

Aucun prérequis nécessaire à la formation.

### DURÉE DE LA FORMATION ET MODALITÉS D'ORGANISATION

24 heures - 3 jours et demi ( sessions de 7 heures )

- En présentiel : 4 stagiaires maximum
- *Sur site : 4 stagiaires maximum*



## LIEU DE LA FORMATION

- En présentiel : 3 Rue Auguste Pellet, 30000 Nîmes
- Possibilité de formation sur site.

## CONTENU DE LA FORMATION

### Module 1 - 7 heures

#### Avant-Propos (si participants professionnels) ( 2 heures )

- Point sur la réglementation actuelle : Formation Haccp / Normes d'hygiène / Aménagement des locaux...
- Réalisation d'une pâte sablée
- Confection d'une pâte sablée
- Emporte-piçage des sablés à l'emporte-pièce ou au scalpel pour des formes personnalisées
- Cuisson des sablés & tips et astuces pour une cuisson homogène et des sablés qui ne se déforment pas à la cuisson

#### Le glaçage royal ( 2 heures )

- Confection du glaçage royal à la poudre de meringue
- Point sur les différents types de colorants alimentaires, les différentes marques

#### Découverte et préparation de 4 différentes textures de glaçage ( 2 heures )

- Contours
- "Flooding" ou remplissage

#### Détails en relief ( 1 heure )

- Texture adaptée à l'écriture
- Préparation de poches de glaçage de différentes textures et couleurs
- Remplissage des poches à douilles : matériels utilisés, les différentes techniques

### Module 2 - 7 heures

#### Glaçage royal ( 2 heures )

- Entraînement sur des feuilles d'exercices pour appréhender les différentes textures préparées le matin

#### Décoration de sablés ( 3 heures )

- Réalisation des contours de chaque sablé
- Remplissage chaque sablé de glaçage uni ou de plusieurs couleurs
- Apprentissage de la technique du "wet on wet"
- Séchage & tips de Camille pour un séchage régulier et rapide et pour un glaçage lisse et brillant



- Travail de détails (fleurs, feuilles, détails spécifiques selon le thème de la formation)

#### **Le vidéoprojecteur, l'outil indispensable à la précision ( 2 heures )**

- Initiation à la décoration à l'aide du rétroprojecteur
- Projection et reproduction d'illustrations et d'écritures

#### **Module 3 - 7 heures**

##### **Le glaçage royal : la texture parfaite pour l'écriture (3 heures 30)**

- Confection de la texture dédiée à l'écriture sur sablés.
- Entraînement à partir de fiches d'exercices pour maîtriser au mieux l'utilisation de la poche à douilles
- Exercices spécifiques dédiés à l'écriture : écriture simple, typographie épaisses, fines, bâton, écriture attachée, calligraphie....

##### **Mise en application des différentes techniques sur les sablés décorés la veille (3 heures 30)**

- Utilisation des feutres alimentaires
- Utilisation des couleurs métallisées (doré, argenté, rose gold)
- La peinture sur sablé
- Réalisation d'illustration complexes au projecteur

#### **Module 4 - 3 heures**

- Décoration des sablés
- Finalisation de tous les sablés du thème choisi en utilisant toutes les techniques vues précédemment

### **MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES**

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
- Documents, supports de formation projetés.
- Exposés théoriques
- Étude de cas concrets et pratiques
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation via dossier drive partagé en amont par mail.

#### **A la fin de la formation, chaque participant(e) repart avec :**

- L'ensemble des sablés décorés lors de la formation
- Une recette de pâte sablée vanille
- Une recette de glaçage royal à la poudre de meringue



## MODALITÉS D'ÉVALUATION

**QCM en amont** pour définir le niveau de connaissance

Formation : suivi des différents modules

**Exercice final** pour valider les compétences acquises

## PROFIL DU(DES) FORMATEUR(S)

CAMILLE BENGUIGUI, autodidacte passionnée, Camille découvre les sablés décorés à la glace royale en 2016. En 2018, elle crée Moments etc., biscuiterie (ré)créative qui produit de manière artisanale plus de 13 000 biscuits par an. En 2022, elle vous confie tous ses secrets de fabrication et ses astuces pour devenir une pro des sablés décorés.

## MOYENS TECHNIQUES ET MATÉRIELS

- Mise à disposition de salles équipées de rétroprojecteurs.
- un robot pâtissier
- tous les ingrédients nécessaires à la réalisation d'une pâte sablée et du glaçage royal
- un rouleau à pâtisserie et des réglettes à pâtisserie
- des poches à douilles
- des douilles pour réaliser des fleurs des feuilles et autres détails en relief
- des colorants, peintures et feutres alimentaires
- quelques déjà cuits pour attaquer rapidement l'étape de la décoration de sablés et la mise en application des différentes techniques (certains sablés seront déjà glacés pour pouvoir travailler les techniques d'écriture ou la réalisation de détails en relief. Une quinzaine de sablés seront directement emporte-piécés et cuits pendant la formation.)

## TARIF

Nous contacter pour un devis.

## DÉLAI D'ACCÈS

Pour une formation en présentiel, les inscriptions doivent être réalisées 2 semaines avant le début de la formation.

Pour une formation sur site, les inscriptions doivent être réalisées 1 semaine avant le début de la formation en fonction des disponibilités des 2 parties.

Pour une formation en distanciel, les inscriptions doivent être réalisées 1 semaine avant le début de la formation.



## ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Les personnes atteintes de handicap souhaitant suivre cette formation sont invitées à nous contacter directement, afin d'étudier ensemble les possibilités de suivre la formation dans les meilleures conditions.

### CONTACT

Gaune Solenn

*Référente pédagogique et formatrice*

**[formation@apostrophe-consulting.fr](mailto:formation@apostrophe-consulting.fr)**

0762736089