



PROGRAMME DE FORMATION

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

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Maîtriser les techniques avancées de glaçage royal (textures, contours, remplissage, reliefs, écritures).
- Décorer des sablés complexes avec précision (personnages, logos, motifs thématiques).
- Réaliser des écritures et typographies sophistiquées (fines, épaisses, calligraphie, logos).
- Utiliser des outils de projection pour des décorations précises et détaillées.
- Peindre des visages réalistes sur sablés, en maîtrisant ombrages et expressions.
- Finaliser des projets personnalisés combinant toutes les techniques apprises.

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

- *Professionnels de la pâtisserie souhaitant perfectionner leurs compétences en décoration de sablés pour offrir des créations personnalisées et complexes (personnages, logos, illustrations).*
- *Artisans pâtisseries ou entrepreneurs désirant proposer des produits artistiques et sur-mesure pour des événements (mariages, anniversaires, événements d'entreprise).*
- *Amateurs passionnés de décoration pâtissière cherchant à améliorer leur niveau et à maîtriser des techniques avancées (glaçage royal, peinture, typographie).*
- *Graphistes ou créatifs souhaitant étendre leurs compétences artistiques vers la décoration alimentaire.*

PRÉ-REQUIS

Aucun.

DURÉE DE LA FORMATION ET MODALITÉS D'ORGANISATION

21 heures - 3 jours (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 : Maîtrise des bases et perfectionnement des techniques de glaçage (5 heures)

- **Avant-Propos (si participants professionnels) (1 heure)**
 - Mise à jour sur la réglementation en vigueur : HACCP / Normes d'hygiène / Aménagement des locaux.
 - Réalisation d'une pâte sablée.
 - Confection et emporte-piçage de sablés pour des formes personnalisées (y compris des formes complexes comme des personnages et logos).
 - Cuisson des sablés avec des conseils pour garantir une forme parfaite après cuisson.
- **Le glaçage royal perfectionné (4 heures)**
 - Confection du glaçage royal avec des textures adaptées aux détails et à l'écriture.
 - Introduction aux colorants alimentaires complexes : métalliques, nacrés, et effets spéciaux pour logos et personnages.
 - Apprentissage de 4 textures de glaçage :
 - Contours précis pour les logos ou dessins animés.
 - Flooding complexe pour des remplissages multicolores et des effets dégradés.
 - Détails en relief spécifiques aux personnages (visages, expressions, etc.).
 - Écriture fine et complexe pour une meilleure gestion des typographies complexes et personnalisées (logos, signatures).
 - Remplissage des poches avec les différentes techniques adaptées à des sablés de haute précision (dessins animés, logos, etc.).

Module 2 : Perfectionnement des techniques de décoration complexe (7 heures)

- **Entraînement sur glaçage royal complexe (2 heures 30)**
 - Réalisation d'exercices avancés pour maîtriser l'utilisation des différentes textures, avec des motifs complexes : personnages, logos, et détails spécifiques.
- **Décoration de sablés personnalisés (3 heures 30)**
 - Travail des contours complexes pour les logos et personnages.
 - Technique du wet on wet avancé pour créer des dégradés et des effets texturés.
 - Ajout de détails spécifiques en relief : cheveux, expressions faciales, motifs complexes.
 - Utilisation du vidéoprojecteur pour la précision : initiation à la reproduction de personnages détaillés et logos à partir de modèles projetés.
- **Illustrations et décorations complexes (1 heure)**



- Utilisation du rétroprojecteur pour des dessins plus sophistiqués (logos d'entreprise, personnages de dessins animés avec précision).

Module 3 : Travail des détails, écritures et visages réalistes (5 heures)

- **Écriture et typographie (2 heures)**
 - Confection de glaçage adapté à l'écriture très fine et aux typographies complexes.
 - Entraînement aux techniques d'écriture avancées : typographies épaisses, fines, manuscrites, calligraphie, lettrage créatif pour logos ou noms propres.
 - Utilisation de feutres alimentaires pour finaliser les détails fins comme les yeux, signatures ou petites écritures.
 - Techniques d'ombrage et de relief pour donner plus de réalisme aux logos et personnages.
- **Peinture sur sablés : Visages réalistes (3 heures)**
 - Utilisation des couleurs métalliques (or, argent, rose gold) pour créer des nuances réalistes dans les visages.
 - Apprentissage de la peinture sur sablé pour la réalisation de visages réalistes, avec un focus sur l'expression faciale, les ombres et les volumes.
 - Techniques avancées pour recréer des détails subtils comme les traits du visage, les textures de peau, et les cheveux pour des personnages de dessins animés ou des portraits.

Module 4 : Projet final : décoration de sablés personnalisés (4 heures)

- **Finalisation des sablés du thème choisi (personnages animés, logos, etc.)**
 - Application de toutes les techniques vues durant la formation pour décorer les sablés dans leur version la plus perfectionnée.
 - Critique et ajustements sur les éléments de détails : expression des visages, finitions des logos, nuances et ombrages.

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

0762736089