

Sublimer ses buffets par la décoration et la sculpture sur fruits et légumes

Lundi 25 novembre 2024

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant donner une touche d'originalité à un plat ou un buffet avec une sculpture simple et se plonger dans l'art de la sculpture de fruits et de légumes.

| PUBLIC VISÉ | PRÉREQUIS | TARIF | INTERVENANT | TEMPS | LIEU |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Chef d'entreprise, Salarié Conjoint collaborateur. Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur | Aucun | 420 € HT/Pers | William HERMER, Sculpteur sur fruits et légumes | Durée : 7 heures Début : 9 :00 Fin : 17 :00 | ENSMV 37 Boulevard Sout 75012 Paris |



Objectifs

- Savoir utiliser les pièces décoratives dans votre métier.
- Découvrir les techniques de sculpture en fonction des outils et les adapter aux produits de saison.
- Utiliser des techniques décoratives issues de la cuisine et de la sculpture sur légumes pour mettre en valeur vos prestations.



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Alternance de démonstrations et de travaux dirigés.
- Intervention du formateur en face à face avec participation active des stagiaires.
- Présentation audiovisuelle.
- Remise d'un support pédagogique.



Contenu pédagogique

- Histoire de cet art
- Les techniques de conservation
- Les outils utilisés
- Les produits utilisés et leurs spécificités
- Gestuelles et techniques d'utilisation des outils
- Montage d'une composition (selon la saisonnalité)
- Assemblage en respectant la chromatique et les volumes
- La saisonnalité



Modalités d'évaluation

- Quizz début et fin de formation
- Appréciation de la formation par un questionnaire
- Formation validée par un certificat et une attestation
- Questionnaire à froid

LES RÉALISATIONS PENDANT LE STAGE

- Composition fruits et légumes de saison.
- Travail de gravure et sculpture dans la masse sur des thèmes variés.
- Assortiment de petites fleurs et feuilles pouvant servir à la décoration de pièces de concours ou décoration de plats.
- Démonstrations des diverses techniques des sculptures seront faites tout au long de la journée.



Photo non contractuelle

Nous contacter

Barbara Lenoble - 01 53 17 15 09 barbara.lenoble@ensmv.org

Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08 aline.fourgeot@ensmv.org