

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

Lundi 17 novembre 2025

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant ajouter une touche d'originalité à leurs plats ou buffets grâce à des sculptures simples, tout en explorant l'art de la sculpture sur fruits et 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

- **Apprendre à utiliser les pièces décoratives** pour enrichir la présentation des buffets.
- **Découvrir les techniques de sculpture en fonction des outils** pour réaliser des sculptures efficaces sur fruits et légumes.
- **Utiliser des techniques décoratives issues de la cuisine et de la sculpture sur légumes** pour mettre en valeur ses prestations.



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- **Alternance pédagogique** : association de démonstrations pratiques réalisées par le formateur et de travaux dirigés effectués par les stagiaires.
- **Interaction directe** : interventions en face à face du formateur avec une participation active des stagiaires pour favoriser l'acquisition des gestes techniques.
- **Remise d'un support pédagogique** aux participants.



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