

## 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](mailto:barbara.lenoble@ensmv.org)

Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08 [aline.fourgeot@ensmv.org](mailto:aline.fourgeot@ensmv.org)