



SCULPTURE SUR GLACE

VINCENT BOUÉ

Meilleur Ouvrier de France Glacier

*Techniques, conseils et astuces seront les maîtres mots de ce stage pour la garantie d'une pièce réussie.
La sculpture sur glace vous permettra de faire le show devant votre boutique ... spectacle garanti !*



Du 21 au 22 Octobre 2024
16 heures de formation en 2j



Du Lundi 09h au Mardi 17 h



Ecole Christian VABRET
Boulangerie | Pâtisserie | Cuisine
Rue Condorcet / 17 Avenue du Garric
15000 AURILLAC



Artisans glacier ou pâtissiers, salariés en pâtisserie-glacierie, formateurs, démonstrateurs, professionnels de la filière pâtisserie-glacierie.



Être titulaire du : CAP Glacier ou Pâtissier
(ou niveau)

OBJECTIFS

À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de mener à terme une réalisation en glace sculptée (présentoir commercial ou œuvre libre).

COMPÉTENCES VISÉES

- Maîtriser les techniques de fabrication et de production.
- Acquérir les connaissances fondamentales dans la création d'une nouvelle gamme de produits
- Intégrer l'optimisation des techniques de travail pour des créations rationnelles
- Appréhender une méthode d'organisation de travail personnalisée
- Dégustation et analyse organoleptique avec une étude des textures, associations des parfums et méthode de conservation

PRODUITS A RÉALISER :

- Histoire de la glace sculptée, nature des blocs, règle de stockage et conditions de travail
- Présentation des différents matériels et outils liés à la sculpture sur glace
- Méthodologie de travail, mise en sécurité des biens et des personnes, gestes et postures de travail (ergonomie), présentation des équipements de protection individuel (E.P.I)
- Approche graphique des réalisations, présentation d'œuvres ou différentes productions
- Mise en œuvre des différentes techniques face aux contraintes de la matière et de l'environnement
- Production de présentoirs commerciaux et d'une pièce artistique libre

PROGRAMME :

Jour 1:

- Café & accueil et présentation des participants
- Détermination des attentes des participants
- Présentation technologique des matières premières
- Présentation du petit outillage à disposition pour la sculpture
- Méthodologie des process de sculpture

- Mise en pratique de la sculpture sur glace

Jour 2:

- Mise en pratique de la sculpture sur glace
- Analyse des pièces réalisées
- Conseil sur les méthodes à employer en fonction de la pièce à réaliser.

MOYENS PEDAGOGIQUES :

- Des apports théoriques appuyés par des applications sur site
- Des entraînements accompagnés et encadrés par le formateur
- Débriefing en fin de formation

MOYENS TECHNIQUES (locaux et matériels)

L'Ecole Christian Vabret – Boulangerie – Pâtisserie – Cuisine est constituée :

- d'une salle banalisée de technologie où se déroulent les cours d'enseignement théorique équipé d'un tableau numérique connecté.

- d'un laboratoire équipé de 16 postes de travail et doté d'un matériel mis à sa disposition par les plus grands fabricants d'équipements en boulangerie-Pâtisserie et donc à la pointe de la technologie.

- D'un amphithéâtre de 50 places assises pouvant se transformer en salle de conférence et en salle de démonstration.

Cet amphithéâtre est connecté et permet l'utilisation de support audio ou vidéo.

- D'un four à bois LE PANYOL, permettant d'organiser des formations spécifiques autour du feu à bois ou permettant la cuisson de certains produits ponctuellement.

Concernant cette formation spécifique à la sculpture sur glace, le matériel mis à disposition est le suivant :

- Semi-remorque en froid négatif pour le stockage des blocs de glace et la conservation des sculptures réalisées.
- Vêtement de ski
- Tronçonneuse
- Différents ciseaux à sculpter
- Scie à sculpter
- Pince à saisir la glace
- Broyeur marqueur
- Spray à glace
- Compas pointe fer
-

MOYENS D'ENCADREMENT :

Evaluation à chaud en fin de formation

Vis-à-vis du formateur : point en amont de la formation avec restitution du besoin client

Point en fin de journée de formation, recueil des impressions, régulation sur les autres journées en fonction de l'évolution pédagogique

Evaluation à chaud en fin de formation et à froid effectuée auprès des stagiaires

MODALITES DU SUIVI :

Le suivi de l'exécution de l'action se fait à l'aide de feuilles de présence émargées par les stagiaires. Elles sont signées par demi-journée par les stagiaires et le formateur, l'objectif étant de justifier la réalisation de la formation. C'est à partir de ces feuilles d'émargement que sont réalisées les attestations d'assiduité.

L'Ecole Christian VABRET – Boulangerie – Pâtisserie Cuisine établira pour chaque stagiaire :

- Une attestation de présence – feuille d'émargement
- Une attestation de suivi de formation