INSTITUT UNIVERS
Tel: 034 33 48 64 | Mob: 0561 790 453 | Email: institutunivers@hotmail.fr
Address: Rue Aissat Idir - Akbou 06001 - Bejaia |Site Web: institut-univers.com

Confeserie

Formation Conventionnée

Durée: 32 Heures

Coût: 20 000.00 DA

Avance: 20 000.00 DA

Cible:

• Aucune connaissance préalable en confiserie n’est exigée.
• Savoir lire et comprendre une recette.
• Être à l’aise avec les gestes de base en cuisine.
(Formation accessible aux débutants comme aux professionnels souhaitant se spécialiser ou diversifier leur offre.)

Pré-requis:

• Pâtissiers, chocolatiers, boulangers souhaitant élargir leurs compétences.
• Porteurs de projet de création d’entreprise en confiserie.
• Amateurs passionnés de cuisine sucrée.
• Professionnels du secteur agroalimentaire ou événementiel.
• Toute personne souhaitant apprendre les techniques artisanales de confiserie.

Objectif:

• Acquérir les bases des techniques de confiserie traditionnelle.
• Savoir travailler le sucre sous différentes formes (cuisson, moulage, tirage).
• Réaliser une variété de confiseries : caramels, nougats, pâtes de fruits, sucettes, guimauves, bonbons durs, etc.
• Maîtriser les règles d’hygiène et de sécurité en laboratoire.
• Être capable de produire en autonomie des confiseries de qualité artisanale.

Programme:

Module 1 : Introduction à la confiserie
• Présentation du métier de confiseur.
• Les matières premières : sucre, sirop de glucose, gélifiants,

arômes naturels.
• Matériel et équipements indispensables.

Module 2 : Cuisson du sucre et techniques de base
• Les différents stades de cuisson du sucre (petit boulé, grand cassé, caramel, etc.).
• Utilisation du thermomètre à sucre et du réfractomètre.
• Techniques de moulage, tirage, soufflage.
• Travail du sucre à chaud et à froid.

Module 3 : Réalisations classiques
• Bonbons durs (berlingots, sucettes, bonbons acidulés).
• Guimauves et marshmallows artisanaux.
• Caramels tendres, caramels mous au beurre salé.
• Nougats blancs et noirs.
• Pâtes de fruits aux fruits frais.
• Dragéification (initiation).

Module 4 : Créativité et personnalisation
• Arômes naturels, colorants, formes originales.
• Techniques de décoration et d’emballage.
• Création de coffrets et assortiments.
• Intégration de la confiserie dans une offre boutique ou événementielle.

Module 5 : Production et commercialisation (optionnel)
• Organisation de la production en petite série.
• Notions de coût matière et de rentabilité.
• Commercialisation locale ou en ligne (boutique, marchés, événements).