



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

Confiserie

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:

- Pâtisseries, 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).