

N° Siret : 189 740 111 00019  
Déclaration d'activité : 98 97 02298 97

Établissement accueillant  
le public à mobilité réduite

« Avec La  
Chambre de Métiers,  
je me forme, j'avance »

Intervenant :

**Jonathan MOUGEL**

« MEILLEUR OUVRIER  
DE FRANCE  
PATISSIER-CONFISEUR »



CONTACT ET  
INSCRIPTION :

[roselyne.coindevel@cma-reunion.fr](mailto:roselyne.coindevel@cma-reunion.fr)  
Attachée administrative

[virginie.virapin@cma-reunion.fr](mailto:virginie.virapin@cma-reunion.fr)  
Responsable d'Unité Administrative  
et Pédagogique

Tél. : 0262 28 18 30

**URMA DE SAINTE-CLOTILDE**  
Service Formation Continue  
Avenue Stanislas Gimart BP 30312,  
97494 SAINTE CLOTILDE  
[www.artisanat974.re](http://www.artisanat974.re)

## SUCRE D'ART

### URMA de Sainte-Clotilde

THEMATIQUE : Perfectionnement technique  
Référence : FCPALI001A

#### DATE - DUREE- COÛT

- Dates prévisionnelles : Lundi 30 et Mardi 31 octobre 2023
- Durée : 14 heures      Horaires : 8h à 12h et 13h30 à 17h
- Jours : 2 journées
- Tarif : 924 €
- Reste à charge artisans : 84 € (sous réserve de prise en charge par le FAFCEA)

#### MODALITES D'ACCES

- Bulletin d'inscription et pièce d'identité

#### OBJECTIF

- Travailler le sucre en pâtisserie dans les règles de l'ART

#### PUBLIC / PRE-REQUIS

- CHEFS PÂTISSIERS-CHOCOLATIERS
- Avoir acquis les bases de la pâtisserie Française

#### CONTENU DE LA FORMATION

- Réalisation d'une pièce artistique en sucre d'art.
- Création de fleurs modernes.
- Préparation des sirops de sucre et cuisson.
- Maîtrise des techniques de sucre tiré, coulé, modelé, soufflés, paille, rubans.
- Analyse de la partie créativité et sensorielle.
  
- Déployer son inspiration, sa créativité et innover.
- Appliquer des procédés de fabrication modernes et innovantes.

• Quelques réalisations de M. Jonathan MOUGEL :



#### METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

- Livret recettes
- Démonstrations et mise en pratique
- Analyse sensorielle
- MODALITE D'EVALUATION : réalisations finales