



Trompe l'œil

Date et Durée	Lundi 1^{er} juin 2026 – 7h00		
Formateur	Mike ROLLO		
Public concerné	Professionnels de la boulangerie-pâtisserie artisanale (chef d'entreprise, conjoint ou salarié)		
Prérequis	Titulaire au minimum du CAP (ou niveau) boulanger, pâtissier, cuisine ou employé polyvalent		
Accessibilité	Pour toute question liée à des situations de handicap, nous vous invitons à nous contacter afin que nous prenions les dispositions nécessaires.		
Objectifs	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Savoir créer des formes et textures convaincantes de fruits (mimétisme des détails, couleurs, volumes) ✓ Utiliser les matériaux adaptés (chocolat, mousse, glaçage miroir, colorants naturels) ✓ Approches pour la finition hyperréaliste (aréographie, velours, jeux de brillance/mat) ✓ Optimiser le coût de revient (coût matière, coûts directs et indirects) 		
Programme de formation et développement des compétences professionnelles	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Présentation des produits à réaliser et des différentes techniques à mettre en œuvre <p><u>Fabrications des trompes l'œil réalisés au cours de la formation :</u></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Fraise ❖ Mangue ❖ Pomme </td> <td style="width: 50%; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Noisette ❖ Framboise ❖ Cerise </td> </tr> </table> <ul style="list-style-type: none"> • Remise d'un livret de recettes avec les méthodes de fabrication • Pédagogie participative alternant démonstrations avec explications orale du formateur, prises de note par le stagiaire puis mise en pratique de l'ensemble des productions. • Cas pratiques en lien avec les besoins et activités des participants • Dégustation et analyse critique des productions 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Fraise ❖ Mangue ❖ Pomme 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Noisette ❖ Framboise ❖ Cerise
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Fraise ❖ Mangue ❖ Pomme 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Noisette ❖ Framboise ❖ Cerise 		
Modalités d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> • Tour de table, en début de stage, pour auto-évaluation • Évaluation au cours de la réalisation des travaux et en fin de formation • Questionnaire satisfaction (stagiaires / formateur) • Évaluation à froid (par trimestre / chef d'entreprise) <p>Certificat de réalisation de formation remis à l'issue du stage</p>		