



## ASSOCIATION DES BOULANGERS CRÉATEURS

59 rue Anita Conti 56000 VANNES - Tél. : 02.97.46.46.60 / [contact@boulangerie56.com](mailto:contact@boulangerie56.com)

SIRET : 439 371 733 000 23 / TVA Inta. : 59 439 371 733 / APE : 913 E

Enregistré sous le N° de déclaration d'existence 53 56 07900 56 auprès du Préfet de la région Bretagne



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : ACTIONS DE FORMATION

Mise à jour : 06/02/2026

### Trompe l'œil

Date et Durée	Lundi 1 <sup>er</sup> juin 2026 – 7h00						
Formateur	<b>Mike ROLLO</b>						
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"><li>✓ Savoir créer des formes et textures convaincantes de fruits (mimétisme des détails, couleurs, volumes)</li><li>✓ Utiliser les matériaux adaptés (chocolat, mousse, glaçage miroir, colorants naturels)</li><li>✓ Approches pour la finition hyperréaliste (aréographie, velours, jeux de brillance/mat)</li><li>✓ Optimiser le coût de revient (coût matière, coûts directs et indirects)</li></ul>						
Programme de formation et développement des compétences professionnelles	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Présentation des produits à réaliser et des différentes techniques à mettre en œuvre</li></ul> <p><b><u>Fabrications des trompes l'œil réalisés au cours de la formation :</u></b></p> <table><tr><td>❖ Fraise</td><td>❖ Noisette</td></tr><tr><td>❖ Mangue</td><td>❖ Framboise</td></tr><tr><td>❖ Pomme</td><td>❖ Cerise</td></tr></table>	❖ Fraise	❖ Noisette	❖ Mangue	❖ Framboise	❖ Pomme	❖ Cerise
❖ Fraise	❖ Noisette						
❖ Mangue	❖ Framboise						
❖ Pomme	❖ Cerise						
Méthodes et moyens mobilisés	<ul style="list-style-type: none"><li>• Remise d'un livret de recettes avec les méthodes de fabrication</li><li>• Pédagogie participative alternant démonstrations avec explications orale du formateur, prises de note par le stagiaire puis mise en pratique de l'ensemble des productions.</li><li>• Cas pratiques en lien avec les besoins et activités des participants</li><li>• Dégustation et analyse critique des productions</li></ul>						
Modalités d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tour de table, en début de stage, pour auto-évaluation</li><li>• Évaluation au cours de la réalisation des travaux et en fin de formation</li><li>• Questionnaire satisfaction (stagiaires / formateur)</li><li>• Évaluation à froid (par trimestre / chef d'entreprise)</li></ul> <p>Certificat de réalisation de formation remis à l'issue du stage</p>						