



ÉCOLE DES ARTS CULINAIRES
CULINARY ARTS SCHOOL

Référentiel de compétences et de certification

Travail du sucre

Compétences professionnelles	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>C1. Préparer les esquisses d'une composition à base de sucre, en faisant preuve de créativité, pour concevoir des compositions et des décors artistiques originaux et les visualiser.</p> <p>C2. Identifier le travail du sucre à réaliser, en tenant compte des différentes techniques (boulé, lissé, tiré, coulé...), ses différentes propriétés (semoule, glace, inverti, cassonade, vergeoise...) et les contraintes de production pour obtenir des compositions et décors en rapport avec les objectifs visés.</p> <p>C3. Déterminer les conditions de température à respecter en fonction des préparations à obtenir, en tenant compte des différentes phases de cuisson des sirops de sucre pour contrôler la texture et la consistance des sirops élaborés.</p> <p>C4. Organiser et réaliser les étapes du travail du sucre en fonction des objectifs visés, en utilisant les différentes recettes et techniques (recettes à base de gélatine – techniques de pastillage- procédés d'obtention de colorants alimentaires naturels – recettes de pâtes à sucre aromatisées) pour obtenir les compositions et décorations élaborées.</p>	<p>Évaluation pratique, soutenue à l'oral, sur la réalisation d'une composition en sucre.</p> <p>Durée. Préparation et évaluation d'une durée d'une heure.</p> <p>Le candidat réalise différents sirops à partir d'un objectif de réalisation donné et de sa propre projection artistique du rendu final.</p> <p>Le candidat justifie ses choix de cuisson en fonction des textures à obtenir.</p> <p>Le candidat procède à sa réalisation et pour cela :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il utilise les recettes à base de gélatine et les techniques de pastillage - Il colore ses pièces en veillant à respecter l'équilibre des saveurs. 	<p>Cr1. Le candidat propose une composition artistique conforme à l'objectif visé.</p> <p>Cr2. Les propriétés, les textures et les différents modes de cuisson du sucre sont correctement caractérisés et choisis</p> <p>Cr3. Les techniques de base du travail du sucre pour l'obtention de sirops d'une texture donnée sont utilisées.</p> <p>Cr4. Les recettes à base de gélatine et les techniques de pastillage sont correctement effectuées et permettent d'élaborer des pièces complexes.</p> <p>Cr5. La coloration des pièces est réalisée de façon à respecter l'équilibre des saveurs. Le candidat utilise correctement les différentes techniques qu'il aura choisies dans sa réalisation (extraction de jus, macération de végétaux, tisanes d'épices, ...)</p>



ÉCOLE DES ARTS CULINAIRES
CULINARY ARTS SCHOOL

Référentiel de compétences et de certification

Travail du sucre

<p>C5. Travailler les pièces sucrées par ponçage, découpage et façonnage, en utilisant des ustensiles variés (fouet, cages, coques, moules, emporte-pièces, ...) pour obtenir un large éventail de formes géométriques.</p> <p>C6. Assembler et monter soigneusement les différents éléments et les pièces en sucre préparées, en réalisant des vernis naturels alimentaires pour apporter de la brillance, une meilleure conservation à ses compositions et un effet artistique conforme au projet de réalisation.</p> <p>C7. Veiller aux conditions de conservation des décors (température, hygrométrie, ...) pour garantir la préservation de ses compositions.</p>	<p>- Il réalise des pâtes à sucre aromatisées</p> <p>Puis le candidat réalise un décor en sucre en s'appuyant sur les techniques de découpage et d'assemblage.</p> <p>Enfin le candidat sera challengé à l'oral sur les différentes techniques du travail du sucre, les conditions de réussite et points de vigilance enfin sur les conditions de conservation.</p>	<p>Cr6. Le rendu des pâtes à sucre réalisées est malléable et modelable et permet la réalisation de décorations élaborées.</p> <p>Cr7. Les formes géométriques obtenues par les techniques de pastillage et de façonnage du sucre sont harmonieuses.</p> <p>Cr8. Le montage de la composition / décor est réalisé avec le soin attendu et présente un vernissage naturel alimentaire correctement effectué.</p> <p>Cr9. Les conditions de conservation et de préservation des compositions à base de sucre sont correctement identifiées.</p>
--	---	---