



PEB CONSULTING

CHEF PÂTISSIER CONSULTANT FORMATEUR

STAGE SUCRE D'ART

Initiation

Plongez dans l'univers du sucre d'art et découvrez les bases essentielles pour réaliser vos propres créations.



2 JOURS DE FORMATION
100% PRATIQUE



DÉCOUVREZ ET MAÎTRISEZ
LES TECHNIQUES DU SUCRE



OUVERT AUX PASSIONNÉS
ET AUX PROFESSIONNELS



Dates 2027

31/01 & 01/02
2027

04 & 05/04
2027



LIEU
LYCÉE PROFESSIONNEL
DE CHÂTEAU CHINON



LA PIÈCE EN PHOTO A ÉTÉ
RÉALISÉE LORS DU STAGE 2026.

LA PIÈCE RÉALISÉE DURANT
LE STAGE 2027 SERA DIFFÉRENTE.

— CRÉEZ, APPRENEZ, LAISSEZ LIBRE COURS À VOTRE CRÉATIVITÉ —



INFOS ET INSCRIPTIONS
PEB-CONSULTING.COM





PEB CONSULTING
CHEF PÂTISSIER CONSULTANT FORMATEUR

DÉROULEMENT ET CONTENU DE LA FORMATION



DÉROULEMENT DU STAGE

JOUR 1

- 08h30 Accueil des stagiaires
- 09h00 Début de la formation
Présentation du programme et des objectifs
- 13h00 Pause déjeuner
(repas à votre charge)
- 14h00 Reprise de la formation
- 18h00 Fin de la première journée

JOUR 2

- 07h15 Accueil des stagiaires
- 07h30 Début de la formation
- 12h30 Pause déjeuner
(repas à votre charge)
- 13h30 Reprise de la formation
- 17h45 Présentation du buffet de pièces artistiques
(et photos)
- 18h30 Rangement du matériel et du laboratoire
- 19h00 Fin de la formation



*Les horaires vous seront confirmés
avant le début de la formation.*



TECHNIQUES ABORDÉES



LE SUCRE TIRÉ

Réalisation de roses, feuillages, rubans et autres décors.



LE SUCRE COULÉ

Réalisation de la structure et des formes de la pièce.



LE SUCRE SOUFFLÉ

Techniques de soufflage pour créer légèreté et textures uniques.



LE SUCRE PAILLÉ

Fabrication de décors fins et élégants en sucre paille.



ACCESSIBLE À TOUS

Aucun prérequis n'est nécessaire.
*Débutants, passionnés ou professionnels,
ce stage est ouvert à tous.*



2 JOURS – 100 % PRATIQUE

Apprenez en faisant, progressez à votre rythme
et repartez avec des compétences concrètes.



CE QUE VOUS RÉALISEREZ

- ✓ Chaque stagiaire réalisera l'ensemble des éléments et le montage complet de sa pièce artistique.
- ✓ Vous repartirez avec votre création entièrement réalisée par vos soins.
(Merci de prévoir un moyen de transport adapté.)
- ✓ Un book complet (recettes, procédés, astuces et photos) vous sera remis le premier jour de la formation.

“ DÉCOUVREZ L'ART DU SUCRE, SUBLIMEZ VOS CRÉATIONS. ”



INFOS ET INSCRIPTIONS
PEB-CONSULTING.COM





PEB CONSULTING
CHEF PÂTISSIER CONSULTANT FORMATEUR

FORMULAIRE D'INSCRIPTION STAGE SUCRE D'ART

Merci de compléter ce formulaire en lettres majuscules et de le retourner signé.



COORDONNÉES DU PARTICIPANT

Nom* :

Prénom* :

Adresse* :

.....

.....

Code postal* : Ville* :

Téléphone* :

E-mail* :

Profession / Entreprise :



LOCATION LAMPE À SUCRE (optionnelle)

Avez-vous besoin d'une lampe à sucre ?
50 € / 2 jours

☐ Oui ☐ Non



FORMATION CHOISIE

Lieu & dates du stage :

.....

Thème du stage :

.....

Coût de la formation :
660 € TTC



BESOIN D'UNE FACTURE ?

☐ Oui

☐ Non

Si oui, à établir au nom de :

.....

Adresse de facturation (si différente) :

.....

.....

.....



MODE DE RÈGLEMENT

☐ Virement bancaire

☐ Espèces

L'inscription est validée à réception
du règlement intégral.

**Le RIB sera envoyé après réception de
la fiche d'inscription complétée et signée.**



PERSONNE À CONTACTER EN CAS D'URGENCE

Nom & prénom : Téléphone :

*Par la présente, j'atteste l'exactitude des renseignements
fournis et j'accepte sans réserve les conditions générales
de participation.*

Fait à :

Le :

Signature :

CONDITIONS D'ANNULATION

- Plus de 30 jours avant le début de la formation :
remboursement intégral.
- Entre 15 et 30 jours avant le début de la formation :
remboursement de 50 %.
- Moins de 15 jours avant le début de la formation :
aucun remboursement, sauf en cas de remplacement
du participant.

Toute inscription implique
l'acceptation pleine et entière
du règlement intérieur du stage.

Merci pour votre confiance !

PEB CONSULTING

☎ 06 70 91 39 64

✉ Contact.pebconsulting@gmail.com

🌐 www.peb-consulting.com

📍 Déplacements France & International



INFOS ET INSCRIPTIONS
PEB-CONSULTING.COM





PEB
CONSULTING

CHEF PÂTISSIER CONSULTANT FORMATEUR

PARTENARIAT DÉCO RELIEF

Du matériel pour la pâtisserie



Afin de poursuivre votre apprentissage et de vous équiper avec du matériel de qualité, je suis heureux de vous faire bénéficier de mon partenariat avec **DÉCO RELIEF**.

Grâce à mon code partenaire, profitez de :

-15 %

Code : **PEB15**

Valable sur l'ensemble des produits Déco Relief, spécialiste français du matériel pour la pâtisserie :

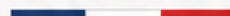
-  Isomalt
-  Colorants
-  Lampes à sucre
-  Tapis et empreintes
-  Moules silicone
-  Petit matériel professionnel



Je recommande personnellement les produits Déco Relief que j'utilise lors de mes formations.

Déco Relief®
Aux côtés des professionnels depuis 1984

SPÉCIALISTE FRANÇAIS
DU MATÉRIEL
POUR LA PÂTISSERIE



www.deco-relief.fr

Code partenaire : **PEB15**

CONTACT

BANRY PIERRE-EDOUARD
06 70 91 39 64
contact.pebconsulting@gmail.com

Instagram: PEB.CONSULTING
Facebook: BANRY PIERRE-EDOUARD



PARTENAIRES

- **DECO-RELIEF** (Moules, Matériel, Matières premières)
Code promo de 15% sur tout le site: **PEB15**
<https://www.deco-relief.fr/fr/>
- **HUBERT CLOIX** (Tout matériel, Pastocuseurs, turbines à glaces)
Contact: Maximilien Cloix [06 29 39 02 39](tel:0629390239)
maximilien.cloix@hubertcloix.com
Clément Bourlier [06 27 19 94 98](tel:0627199498)
clement.bourlier@hubertcloix.com
- **ROBOT-COUPÉ** (Mixeur, Cutteurs, Robots...)
- **MARTELLATO** (Moules à chocolat)
Contact: Michele Albertin
michele.albertin@martellato.com
- **SPRAY GUN IMPORT** (Matériel de pulvérisation)
Contact: Vanessa Henrion [03 25 75 33 14](tel:0325753314)
v.henrion@sgi-france.com
- **LE NOUVEAU CHEF** (Tenues professionnelles)
Contact: Julien Hasenclever [06 47 93 73 90](tel:0647937390)
julien@juliens.fr
- **DPATIS** (Moules personnalisés)
Contact: Thomas Dura [06 52 62 17 10](tel:0652621710)
www.dpatis.com
- **MAE INNOVATION** (Moules et matériel Made In France)
Contact: Rebecca Lamy [07 82 25 22 32](tel:0782252232)
marketing@mae-innovation.com
- **MINOTERIE FOREST / FOR'ACADEMIE** (Formations, Farine)
Contact: Colette Galland [06 33 80 01 91](tel:0633800191)
c.galland@minoterie-forest.com
Marjorie Laurent [06 73 09 53 33](tel:0673095333)
m.laurent@minoterie-forest.com
Nadine Mellionec [06 89 95 34 44](tel:0689953444)
n.mellionec@minoterie-forest.com
- **PCB CREATION** (Spécialiste décors, moules, etc...)