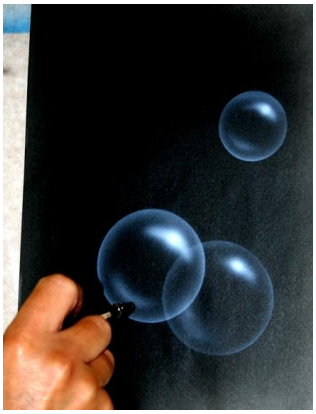
® Document AERO STYL' Académie

INITIATION A L' AEROGRAPHE - ALIMENTAIRE

Visuel des exercices







Objectif : Se familiariser avec une technique de précision en décoration pour les métiers de bouche.

Programme : Présentation de l'appareil (démontage, présentation des pièces et rôle, entretien)
Exercices d'initiation : maniement de l'appareil avec réalisation de points, de traits , de dégradés.
Utilisation des colorants alimentaires *(* ou du chocolat)*
Colorimétrie par superposition des 3 couleurs primaires
Petites réalisations en décor basique (avec effets de volume) sur support du stagiaire (Pastillage, meringue, ou autres ...)

Moyens Pédagogiques : apporter son aérographe, sinon prêté, encres et papiers fournis par le centre. Apporter ses colorants.

* **Possibilité d'une démonstration d'utilisation de l'aérographe à chaud pour le chocolat. Prévoir le beurre de cacao et des moules.**

Merci de me prévenir si cette option vous intéresse.

Durée : 14 heures sur 2 jours
Rythme d'enseignement : Temps plein

Public visé : Boulanger, Pâtissier, Chocolatier, Traiteur intéressé par l'art graphique, la décoration dans l'alimentaire.

Pré-requis : Bonne vision, patience, habileté manuelle, ordre, propreté.
Contre-indication : Allergie (maladies Respiratoires)

Validation : Attestation

Frais de formation : 280 €uros (les 2 jours)
Groupe en intra: 1500 € les 2 j. pour 8 maxi (+frais déplacement, Hôtel, Repas)

Lieu de stage : **dans nos locaux à VERTOU**
42b, rue de la Maladrie P.I. de la Vertonne
Ou en Intra (pour un groupe)

AERO STYL' académie 42, rue de la Maladrie - 44120 VERTOU (France)
Tél. **: 02.40.03.04.12** Fax : 02.40.80.09.65 - contact@aerostyl.com **www.aerostyl.com**