



Version modifiée en date du 05/07/2023

LES RECETTES MAGIQUES DE LA COLORATION : LA CUISINE EN LABORATOIRE

Objectif professionnel : Savoir créer et associer des mélanges audacieux de coloration pour neutraliser, renforcer et pastelliser les cheveux.

Parcours de formation au format de 7h en présentiel – A destination des coiffeurs

Intervenants :

Alice Micard
Magali Rillault
Sarah Fouché
Marie-Noëlle Méchin
Jaouen Halbert

Durée :

1 J - 7h

Horaires :

Ils peuvent varier en fonction du lieu de la formation.

Participants :

4 minimum
12 maximum

Lieu :

- Tours
- Paris

Modèles : prévus

par l'OF (mesures Covid)

Têtes malléables :

fournis par l'OF

Supports

pédagogiques :

- dossier technique
- vidéo
- photos

Matériel à prévoir :

1 peigne à queue
1 vaporisateur
4 sépare-mèches
1 sèche-cheveux
1 brosse picot
1 paire de gants

Matériel fourni :

Produits de styling (construction et finition)
Shampooing et soin
Produits techniques

Objectifs opérationnels de développement des compétences professionnelles

- Comprendre l'intérêt des fonds de décoloration et d'éclaircissement
- Expérimenter les différentes compositions des recettes de coloration
- Imaginer et élaborer ses propres recettes.

Public concerné

Ce stage est destiné aux coiffeurs désirant se perfectionner en colorimétrie.

Prérequis pour accéder à la formation

- Avoir le niveau CAP Coiffeur
- Expérience 2 ans en colorimétrie (cercle chromatique)

Méthode mobilisée

Méthode expositive et démonstrative pour la partie théorique.

Apprentissage "par l'action et dans l'action", avec accompagnement du formateur lors des mises en pratique sur tête malléable.

Niveau de la formation

3/5

Modalités d'évaluation

- **Evaluation diagnostique** avant le début de la formation,
- **Evaluation formative/acquisition de compétences** pendant la formation du stagiaire par le formateur
- Questionnaire **d'évaluation « à chaud » de la formation** par le participant.
- Remise d'un **Certificat de Réalisation** qui précise le niveau d'atteinte des objectifs de développement des compétences professionnelles.
- Questionnaire **d'évaluation de la mise en œuvre des compétences développées, à froid** par le client après la fin de la formation (envoyé de 15 à 30 jours)

Techniques pédagogiques

Apport théorique par le dossier technique comprenant les bases de la colorimétrie, les mélanges et grammages spécifiques. Des travaux pratiques sur têtes malléables, simulations, débriefing.

Programme de formation et de développement des compétences professionnelles

Les recettes magiques de la coloration « la cuisine en laboratoire.

1/ Attentes et objectifs

- Accueil des participants, présentation du formateur, échanges autour des attentes et objectifs des participants, présentation des objectifs de la formation.

2/ Partie Théorique

- Présentation d'un dossier technique (cercle chromatique, les fonds de décoloration et d'éclaircissement, l'utilisation des oxydants associé aux résultats souhaités pour neutraliser, renforcer ou pastelliser un reflet).

3/ Démonstration

- Réalisation de différents tests et application des mélanges sur tête malléable par le formateur.

4/ Partie pratique

- Mise en pratique par le stagiaire sur tête malléable.
- Observations des autres participants.

Evaluation formative des acquis de compétences du stagiaire par le formateur.

5/ Démonstration

Explication et réalisation des pastels.

6/ Partie pratique

- Mise en pratique par le stagiaire en créant ses propres mélanges, suivi de l'application sur tête malléable.
- Observations des autres participants.

Evaluation à chaud de la formation par le stagiaire

A l'issue de la formation, le participant doit avoir acquis les capacités requises pour réaliser sur clientes les coupes et leurs mises en valeur.