



Version 1 : 18/12/2023

## **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

### **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

**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.

### **Accessibilité PSH**

Pour toute demande spécifique, vous pouvez nous contacter.

## **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.*

SAS COLLECTIONS - 44 BOULEVARD HEURTELOUP - 37000 TOURS - Tél : 02.47.66.96.96 E-mail : [cristina@ericstipa.com](mailto:cristina@ericstipa.com)

OF certifié Qualité QUALIOPi au titre des Actions de Formation depuis le 08/02/2022

SIRET : 419 595 996 00036 - APE 8559A - TVA Intracommunautaire FR 85 419 595 996 - RCS TOURS

Déclaration d'activité de formation enregistrée sous le numéro 24370163837 auprès du préfet de région Centre Val de Loire

Ce numéro d'enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat