

## **Stage « Les cuissons rapides : modeler, émailler, Raku au bois »**

**Formatrice Nani Champy Schott**

**Dates: Du lundi 9 au vendredi 13 novembre 2026**

**Durée du stage: 35 heures sur 5 jours.**

**Public: potiers, céramistes, artistes.**

**Lieu: Tuilerie Bossy 1285 chemin du moulin Fort 13120 Gardanne**

**Horaires: 9h à 13h et 14h à 17h**

**Contact : Point Fusion Formation - 0618064354**

### **PRÉ REQUIS**

Avoir un minimum de pratique de la céramique.

Stage pour professionnels ou pour amateurs avancés. Pour les personnes souffrant d'un handicap vous pouvez nous contacter et demander notre référent.

### **OBJECTIFS**

- Apprendre à façonner sans l'aide du tour.
- Découvrir différentes techniques de façonnage à la main.
- Apprendre à composer un émail de basse température.
- Expérimenter diverses cuissons rapides en raku.

### **MOYENS PÉDAGOGIQUES**

Nous disposons de tous les moyens et de tous les documents nécessaires pour le déroulement du stage. Nous fournissons une partie du matériel mais une liste de matériel à acquérir sera donnée aux stagiaires.

### **MÉTHODE PÉDAGOGIQUE**

Point Fusion Formation pratique l'individualisation de la pédagogie en fonction de la dynamique de groupe ainsi que du rythme et des aspirations de chacun.

### **ÉVALUATION**

Individuelle tout au long de la formation et évaluation en commun en fin de journée afin de mesurer les acquisitions. Le stage lui même est évalué à la fin par les stagiaires à chaud et un mois après à froid.

### **PLANNING D'UNE JOURNÉE TYPE**

Pas de journée type, le stage se déroule en fonction de la logique des matériaux.

**EFFECTIF** 6 à 8 stagiaires



# PROGRAMME DE LA FORMATION

Lundi 9 novembre 2026

## **MATIN**

Présentation des stagiaires et de la formatrice.

Présentation des 5 terres qui seront utilisées en fonction de leurs qualités plastiques, de leurs intérêts pour l'émaillage et la résistance aux chocs thermiques lors des cuissons Raku. Chaque terre sera utilisée dans les différentes techniques proposées.

1. Création d'un bol dans la masse.
2. Création de bols à partir d'une galette en remontant les parois.

## **APRÈS-MIDI**

3. Création de bols à partir de plaques.
4. Création de bols sur un moule en utilisant des plaques superposées.
5. Apprendre à fabriquer une boule à partir de plaques. Création de bols à partir de cette boule.

Diaporama sur le travail de la formatrice commenté d'explications techniques.

Mardi 10 novembre 2026

## **MATIN.**

Réflexion et travail sur les finitions, la lèvre et le pied.

Observation d'une sélection de bols de la formatrice en analysant la forme, les pieds et les lèvres.

Reprise des bols de la veille en appliquant différentes techniques de finitions.

Réalisation des pieds de bols avec des colombins ou des ajouts fantaisie.

## **APRÈS-MIDI**

Fabrication de plaques de différentes terres pour les essais.

Travail sur les empreintes et textures dans la masse.

Fabrication et utilisation d'engobes colorés.

Projection d'un film de 16 min sur l'émaillage et la cuisson Raku .

Mercredi 11 novembre 2026

## **MATIN**

Finition des pièces réalisées lors des jours précédents.

Séchage rapide (au soleil si possible).

Enfournement et fin de séchage en four électrique.

Lancement de la cuisson de biscuit.

## **APRÈS-MIDI**

Introduction à l'univers des émaux de basse température.

Le rôle, les propriétés et l'utilisation des frites.

Comparaison de différentes frites du commerce.

Mise en œuvre de plaques comparatives .

Rôle de l'épaisseur d'un émail.

Réalisation de plaques comparatives avec des émaux du commerce.

Réalisation de plaques d'essais avec les frites avec rajout de différentes matières premières (kaolin, cendre...).

Apprentissage de la pesée et réalisation d'émaux.

Apprentissage d'une méthode d'application rigoureuse des émaux (pour une comparaison possible).

**Jeudi 12 novembre 2026**

## **MATIN**

Cuisson des différentes plaques d'émail dans le four à gaz à cloche.

Comprendre le rôle de l'eau et de l'enfumage.

Analyser les plaques réalisées et faire des photos avec les références.

Préparation des émaux (pesée et tamisage).

## **APRÈS-MIDI**

Démonstration de différents procédés d'émaillage (louche, éponge, superposition, cirage...).

Émaillage des bols réalisés pendant le stage.

**Vendredi 13 novembre 2026**

## **MATIN**

Cuisson des bols en four à gaz.

Différentes manières d'enfumage (sciure, papier, végétaux...).

Enfumage en lit de sable.

Cuisson dans des petits fours à bois par groupes de 2 stagiaires.

Nettoyage des pièces.

## **APRÈS-MIDI**

Nettoyage des bols.

Analyse des pièces réalisées et suites à donner.

Bilan du stage et évaluation.



POINT FUSION FORMATION - Lieu de Formation : Tuilerie Bossy / Gardanne

contact@point-fusion-formation.com - www.point-fusion-formation.com - Tel : 0955577570 / 0618064354 - Siège social : 301B ru Cime de Vière 84240 Cabrières d'Aigues - Numéro d'activité N° 93840273184 SIRET : 384 115 606 00020 - APE 8559 A