



Les Montages Chocolat selon l'École VALRHONA

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans chocolatiers ; gérants et salariés

PRÉ-REQUIS

Exclusif CERCLE V

MODALITÉS DE SUIVI

Feuille d'émargement, attestation de présence

MOYENS D'ENCADREMENT

Chef chocolatier formateur, assistant pâtissier + équipe École

NOMBRE DE BÉNÉFICIAIRES PAR SESSION DE FORMATION

Inscription individuelle sur des laboratoires pouvant accueillir entre 8 et 12 stagiaires

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle continu pendant toute la durée de la formation

OBJECTIFS

- Créer une gamme de montages afin d'apporter de la créativité dans vos vitrines tout au long de l'année.
- Découvrir les bases et les techniques pour la réalisation de montages commerciaux en chocolat.

CONTENU

- Travailler le chocolat sous différentes formes (moulage, découpe, modelage...)
- Apprendre les différentes techniques de finitions (brillant, velours, mat...)
- Réaliser des montages en chocolat.

PROGRAMME DÉTAILLÉ

- **Jour 1 8H30-12H30** : Accueil, tour de table, présentation du programme, fabrication des bases (moulages, tempérage.)
Jour 1 14H00-17H00 : fabrication des bases.
- **Jour 2 8H30-12H30** : Montage, collage / **Jour 2 14H00-17H00** : Montage, collage.
- **Jour 3 8H30-12H30** : Pulvérisation, décors et finitions / **Jour 3 14H00-17H00** : dressage du buffet.

Débriefing avec le Chef

Présentiel Collectif

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

- Méthode active permettant un apport théorique et pratique applicable immédiatement par chacun des participants
- Création et réalisation de recettes

COÛT ET DURÉE

Coût total HT (Prix public)	Coût horaire HT	Coût total TTC
1 800 € */**/***	85,71 €	2160€

* 10% de remise sur prix public pour tout client Valrhona

** 28% de remise sur prix public pour client Cercle V

*** 40% de remise sur prix public pour client -25 ans.



Durée de la formation : 21 heures

INFORMATIONS CONCERNANT L'ORGANISME DE FORMATION

N° SIRET : 435 480 520 000 12 -

N° de déclaration d'existence :
827 500 518 26