



Chocolaterie Dragéifiée

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans chocolatiers ; gérants et salariés

PRÉ-REQUIS

Niveau Perfectionnement

MODALITÉS DE SUIVI

Feuille d'émargement, attestation de présence

MOYENS D'ENCADREMENT

OBJECTIFS

- Proposer des produits dragéifiés pour enrichir et diversifier votre offre boutique.
- Maîtriser la méthode de fabrication de chocolats dragéifiés réalisés par turbine.

CONTENU

- Élaboration de recettes de chocolats dragéifiés, en variant les bases (fruits secs, pâtes de fruits, caramels...).
- Travailler sur différentes technologies de machines (turbines, turbines à bandes...) pour proposer un assortiment de finitions variées (couleurs, textures).

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
1 100 € *	78,57 €	1 320 €

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

Chef pâtissier 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



Durée de la formation : 14 heures

INFORMATIONS CONCERNANT L'ORGANISME DE FORMATION

N° SIRET : 435 480 520 000 12
N° Déclaration d'existence :
827 500 518 26