



Chocolaterie en One Shot

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

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

OBJECTIFS

Comprendre et mieux maîtriser la fabrication de bonbons de chocolat par la technologie « One Shot ».

CONTENU

- Présentation de la technologie « One Shot ».
- Travail sur les tables analytiques et l'équilibrage des recettes.
- Réalisation de recettes de bonbons de chocolat et autres produits dérivés via cette technologie innovante.

PROGRAMME DÉTAILLÉ

- Jour 1 Matin : Accueil, tour de table, présentation du programme/ Jour 1 Après-midi : compréhension et échange sur la technologie « One Shot »
- Jour 2 Matin : Réalisation des ganaches et des bonbons de chocolat One shot/ Jour 2 Après-midi : dressage du buffet, dégustation, débriefing avec le Chef

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
1100 € *	78,57 €	1320 €

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



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