



Chocolaterie en One Shot

Selon l'Ecole

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Gérants et salariés, professionnels des métiers de la gastronomie sucrée.

PRÉ-REQUIS

Niveau 2 – Maîtrise

Minimum 3 ans d'expérience professionnelle

MODALITÉS DE SUIVI

Feuille d'émargement, certificat de réalisation

MOYENS D'ENCADREMENT

Chef chocolatier formateur Ecole, assistant pâtissier + équipe Ecole

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 ».
- Equilibrer la fluidité des recettes / comprendre comment équilibrer des ganaches one shot.

CONTENU et PROGRAMME DETAILLE

- 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.

Jour 1 - 08H30-12H30 : Accueil, tour de table, présentation du programme

Jour 1 - 14H00-17H00 : Compréhension et échange sur la technologie « One Shot »

Jour 2 - 08H30-12H30 : Réalisation des ganaches et des bonbons de chocolat One shot

Jour 2 - 14H00-17H00 : Dressage du buffet, dégustation

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
1200 € * /**/***	85,71 €	1440 €

*10% de remise sur prix public pour client Valrhona

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

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



Durée de la formation : 14 heures

INFORMATIONS CONCERNANT L'ORGANISME DE FORMATION

N° SIRET : 435 480 520 000 12 -

N° de déclaration d'existence :

827 500 518 26