

# Techno-Tactile Chocolaterie

## PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans chocolatiers ; gérants et salariés

## PRÉ-REQUIS

Niveau Confirmé

## 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

- 3 jours de formation coanimée par des chefs de l'École et des ingénieurs en Recherche et Développement pour mieux comprendre l'impact des ingrédients qui composent le chocolat, sur la texture et le goût de vos créations.
- Améliorer la texture et le goût de vos créations, optimiser leurs conservations.

## CONTENU

**Des ateliers théoriques et des temps de technologie appliquée en laboratoire autour des thématiques suivantes :**

- La dégustation du chocolat, selon l'approche de l'École Valrhona ;
- Les ingrédients et leurs réactions : beurre de cacao et chocolat, pralinés, composants d'une ganache ;
- L'équilibrage des ganaches ;
- Les émulsions ;
- L'influence des procédés de fabrication sur la texture des ganaches de bonbons ;
- L'évolution des ganaches à cours du temps.

## PROGRAMME DÉTAILLÉ

- **Jour 1 8H30-12H30** : Accueil, tour de table, découverte du programme et expérience en laboratoire / **Jour 1 14H-17H** : découverte des sucres et de leur incidence par les formateurs
- **Jour 2 8H30-12H30** : découverte des matières grasses par les formateurs / **Jour 2 14H-17H** : conservation des bonbons de chocolat par les formateurs
- **Jour 3 8H30-12H30** : mise au point sur le process de fabrication / **Jour 3 14H-17H** :

**Débriefing avec le Chef**

**Présentiel Collectif**

## MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

- Méthode active permettant un apport théorique et pratique applicable immédiatement par chacun des participants

## COÛT ET DURÉE

Coût total HT (Prix public)	Coût horaire HT	Coût total TTC
1800 € */**/***	85,71 €	2160 €

\* 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 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

**L'École Valrhona – Tain l'Hermitage**

8, quai du Général de Gaulle – 26600 Tain-l'Hermitage

Tél : 04.75.07.90.95 / Fax : 04.75.07.88.20

**L'École Valrhona – Paris**

47 rue des Archives – 75003 Paris

Tél : 04.75.07.90.95 / Fax : 04.75.07.88.20