



Initiation à la Chocolaterie

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans pâtisseries, boulangers, chocolatiers, glaciers, restaurateurs, traiteurs ; gérants et salariés

PRÉ-REQUIS

Niveau Débutant

MODALITÉS DE SUIVI

Feuille d'émargement, attestation de présence

OBJECTIFS

- Maîtriser des techniques de base
- Se familiariser avec la notion de goût pour oser des associations originales et créer une offre différenciante.
- Obtenir une conservation optimale.
- Découvrir l'univers de la chocolaterie pour lancer votre gamme de bonbons de chocolat.

CONTENU

- Aborder toutes les bases de la chocolaterie, du tempérage au moulage.
- Réalisation de ganaches et de pralinés aux textures différentes.
- Réalisation de bonbons de chocolat aux goûts et formes variés.
- Maîtrise de l'enrobage mécanique et proposition de multiples décors.
- Approche théorique réservée à la compréhension des ingrédients qui composent le chocolat.

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
1 650 € *	78,57 €	1980 €

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



Durée de la formation : 21 heures

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

INFORMATIONS CONCERNANT L'ORGANISME DE FORMATION

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