



Maitrise de la Chocolaterie

Selon l'École

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans chocolatiers ; gérants et salariés

PRÉ-REQUIS

Niveau 2- Maitrise

Minimum 3 ans d'expérience professionnelle

MODALITÉS DE SUIVI

Feuille d'émarginage, certificat de réalisation

MOYENS D'ENCADREMENT

OBJECTIFS

- Se perfectionner sur les fondamentaux de la chocolaterie : procédés de fabrication et impact des ingrédients utilisés sur le bonbon de chocolat.
- Se perfectionner sur la qualité de production et de conservation.
- Proposer des produits originaux pour enrichir et diversifier votre offre en boutique.

CONTENU

- Assister au cours technologique d'une demi-journée dans le but de comprendre l'impact des ingrédients.
- Réaliser des recettes de bonbons de chocolat, de snacking (barres, tablettes...) et de confiseries (pralinés, pâtes d'amandes, ganaches à cadrer et ganaches liquides pour corps creux...) variées et innovantes.
- Maîtriser l'enrobage mécanique et proposer de multiples décors.

PROGRAMME DETAILLE

- **Jour 1 8H30-12H30 :** Accueil, tour de table, découverte des recettes + technologie du chocolat / **Jour 1 14H00-17H00 :** Réalisation des chablons avec démonstration du formateur ; Fabrication des intérieurs Ganache, Praliné ...

Chaque Technique sera réalisée dans un premier temps par le formateur puis par les apprenants

- **Jour 2 8H30-12H30 :** Découpe intérieurs chocolat à la guitare ; réalisation des bonbons moulés / **Jour 2 14H00-17H00 :** Suite découpe intérieurs chocolat ; Réalisation des confiseries avec démonstration par le formateur + fabrication décors chocolat

- **Jour 3 8H30-12H30 :** Enrobage des intérieurs ; réalisation de toutes les finitions / **Jour 3 14H00-17H00 :** dressage du buffet, dégustation de l'ensemble des produits réalisés

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
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