



# 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'émargement, 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

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

## MODALITES 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° 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