



Montages de Fêtes

selon Xavier BERGER MOF Chocolatier

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans chocolatiers ; gérants et salariés

PRÉ-REQUIS

Niveau Perfectionnement

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

- Proposer des montages originaux en chocolat pour enrichir et diversifier votre offre boutique : montages divers et variés pour animer sa boutique tout au long de l'année.
- Maîtriser les techniques de base pour réaliser des montages commerciaux.

CONTENU

- Réaliser des montages commerciaux en utilisant les techniques du Chef Chocolatier :
- Faire le tempérage, moulage, découpe, façonnage...

PROGRAMME DÉTAILLÉ

- **Jour 1 8H30-12H30** : Accueil, tour de table, présentation du programme et travail en laboratoire / **Jour 1 14H00-17H00** : fabrication des bases (moulages, tempérage...) avec démonstration du formateur
- **Jour 2 8H30-12H30** : Montage, collage accompagné par le formateur / **Jour 2 14H00-17H00** : Montage, collage.
- **Jour 3 8H30-12H30** : Pulvérisation, décors et finitions / **Jour 3 14H00-17H00** : dressage du buffet

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 montages

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