



Les Fondamentaux de la Chocolaterie Selon l'Ecole

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Gérants et salariés, professionnels des métiers de la gastronomie sucrée.

PRÉ-REQUIS

Niveau 1- Fondamentaux

Minimum 1 an d'expérience professionnelle

MODALITÉS DE SUIVI

Feuille d'émargement, certificat de réalisation

MOYENS D'ENCADREMENT

Chef chocolatier formateur Ecole, assistant pâtissier + équipe Ecole

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

- Maîtriser les techniques de base en chocolaterie
- Apprendre à réaliser les différentes applications (ganaches, pralinés ...) dans le respect des techniques.
- Apprendre à obtenir une conservation optimale.
- Découvrir l'univers de la chocolaterie pour lancer votre gamme de bonbons de chocolat.

CONTENU et PROGRAMME DÉTAILLÉ

- Aborder toutes les bases de la chocolaterie, du tempérage au moulage.
- Réaliser des ganaches et des pralinés aux textures différentes.
- Réaliser des bonbons de chocolat aux goûts et formes variés.
- Maîtriser l'enrobage mécanique et proposer de multiples décors.
- Avoir une approche théorique destinée à la compréhension des ingrédients qui composent le chocolat.

Jour 1 - 08H30-12H30 : Accueil, tour de table, présentation du programme + technologie du chocolat et du cacao

Jour 1 - 14H00 -17H00 : fabrication des intérieurs chocolat et praliné ; démonstration par le formateur et réalisation par les apprenants

Jour 2 - 08H30-12H30 : découpe des intérieurs chocolat ; réalisation des bonbons moulés

Jour 2 - 14H00-17H00 : suite fabrication intérieurs chocolat + décors chocolat et réalisation des différents moulages

Jour 3 - 08H30-12H30 : enrobage des intérieurs avec l'utilisation d'enrobeuses mécaniques

Jour 3 - 14H00-17H00 : dressage du buffet, dégustation

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

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