



# Bonbons de chocolat et Perfectionnement

## 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 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

## 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

- Cours technologique d'une demi-journée dans le but de comprendre l'impact des ingrédients.
- Réalisation de recettes de bonbons de chocolat et confiseries (pralinés fruités, pâtes d'amandes, ganaches à cadrer et ganaches liquides pour corps creux...) variées et innovantes.
- Maîtrise de l'enrobage mécanique et proposition de multiples décors.

## PROGRAMME DÉTAILLÉ

- Jour 1 8H30-12H30 : Accueil, tour de table, découverte des recettes + technologie du chocolat / Jour 1 14H00-17H00 : Fabrication des intérieurs chocolat
- Jour 2 8H30-12H30 : Découpe intérieurs chocolat / Jour 2 14H00-17H00 : Suite découpe intérieurs chocolat + fabrication décors chocolat
- Jour 3 8H30-12H30 : Enrobage des intérieurs / 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 € */**/**	94,29 €	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° Déclaration d'existence :  
827 500 518 26