



Pièce Artistique en Chocolat

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans pâtisseries, chocolatiers ; gérants et salariés

PRÉ-REQUIS

Niveau Débutant

MODALITÉS DE SUIVI

Feuille d'émargement, attestation de présence

OBJECTIFS

- Apprendre à concevoir une pièce artistique en chocolat.
- Comprendre et maîtriser les techniques du chocolat.
- Se préparer pour les concours.
- Dynamiser votre vitrine.

CONTENU

- Réflexion autour de la conception de pièces artistiques par un Chef de l'Ecole VALRHONA.
- Maîtriser les techniques de travail du chocolat.
- Fabrication de la pièce : assemblage, collage et finitions.

PROGRAMME DETAILLE

- Jour 1 Matin : Accueil, tour de table, présentation du programme/ Jour 1 Après-midi : réalisation de différents moules et supports
- Jour 2 Matin : réalisation de différents éléments en chocolat/ Jour 2 Après-midi : suite réalisation des différents éléments chocolat
- Jour 3 Matin : montage de la pièce artistique / Jour 3 Après-midi : dressage du buffet et débriefing avec le Chef

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
1650€ *	78,57 €	1980 €

* 10% de remise sur prix public pour tout client Valrhona



Durée de la formation : 21 heures

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

INFORMATIONS CONCERNANT L'ORGANISME DE FORMATION

N° SIRET : 435 480 520 000 12

N° Déclaration d'existence :
827 500 518 26