



# Chocolaterie Dragéifiée 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, assistant pâtissier + équipe Ecole

## 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

## OBJECTIFS

- Proposer des produits dragéifiés pour enrichir et diversifier votre offre boutique.
- Maîtriser la méthode de fabrication de chocolats dragéifiés réalisés par turbine.
- Réaliser et comprendre les différentes finitions « décors ».

## CONTENU et PROGRAMME DETAILLÉ

- Élaborer des recettes de chocolats dragéifiés, en variant les bases (fruits secs, pâtes de fruits, caramels...).
- Travailler sur différentes technologies de machines (turbines, turbines à bandes...) pour proposer un assortiment de finitions variées (couleurs, textures).

**Jour 1 - 08H30-12H30 :** Accueil, tour de table, présentation du programme, explication des technologies des machines par le formateur

**Jour 1 - 14H00-17H00 :** réalisation des dragéifiés, enrobage

**Jour 2 - 08H30-12H30 :** Réalisation et finition des dragéifiés avec différentes finitions

**Jour 2 - 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
1200 € */**/***	85,71 €	1440 €

\*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 clients -25 ans



Durée de la formation : 14 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