



Chocosucre : Pièces Artistiques Multi-Matières

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans pâtisseries, chocolatiers ; gérants et salariés

PRÉ-REQUIS

Niveau Confirmé

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

- Apprendre à concevoir une pièce artistique en sucre et en chocolat.
- Comprendre et maîtriser les techniques du chocolat et du sucre pour la réalisation d'une pièce multi-matières.
- Se préparer pour les concours.
- Dynamiser votre vitrine.

CONTENU

- Réflexion autour de la conception de pièces artistiques par un Champion du Monde et un Meilleur Ouvrier de France.
- Maîtriser les techniques de travail du chocolat et du sucre.
- Fabrication de la pièce : assemblage, collage et finitions.

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
2 200 € *	78,57 €	2 640 €

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



Durée de la formation : 28 heures

INFORMATIONS CONCERNANT L'ORGANISME DE FORMATION

N° SIRET : 435 480 520 000 12
N° Déclaration d'existence :
827 500 518 26