Code article : 49350

Chocolaterie dragéifiée

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION
Gérants et salariés, professionnels des métiers de la gastronomie sucrée

PRÉCONISATION
Niveau 1- Fondamentaux

MODALITÉS DE SUIVI
Feuille d'émargement, certificat de réalisation

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

CONTENU et PROGRAMME DÉTAILLÉ
- 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