



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

- Mieux comprendre les fondamentaux de la chocolaterie : procédés de fabrication et impact des ingrédients utilisés sur le bonbon.
- Améliorer la qualité de production et de conservation.

CONTENU

- Cours technologique d'une demi-journée.
- 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.

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
1 650 € *	78,57 €	1980 €

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



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