

# Initiation à la Chocolaterie

## PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans pâtisseries, boulangers, chocolatiers, glacières, restaurateurs, traiteurs ; gérants et salariés

## PRÉ-REQUIS

Niveau Initiation

## MODALITÉS DE SUIVI

Feuille d'émargement, attestation de présence

## 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

- Maîtriser les techniques de base en chocolaterie
- Apprendre à réaliser les différentes applications (ganaches, pralinés ...) dans le respect des techniques.
- Apprendre à obtenir une conservation optimale.
- Découvrir l'univers de la chocolaterie pour lancer votre gamme de bonbons de chocolat.

## CONTENU

- Aborder toutes les bases de la chocolaterie, du tempérage au moulage.
- Réaliser des ganaches et des pralinés aux textures différentes.
- Réaliser des bonbons de chocolat aux goûts et formes variés.
- Maîtriser l'enrobage mécanique et proposer de multiples décors.
- Avoir une approche théorique destinée à la compréhension des ingrédients qui composent le chocolat.

## PROGRAMME DÉTAILLÉ

- **Jour 1 8H30-12H30** : Accueil, tour de table, présentation du programme + technologie du chocolat et du cacao / **Jour 1 14H - 17H** : fabrication des intérieurs chocolat et praliné ; démonstration par le formateur et réalisation par les apprenants
- **Jour 2 8H30-12H30** : découpe des intérieurs chocolat ; réalisation des bonbons moulés/ **Jour 2 14H-17H** : suite fabrication intérieurs chocolat + décors chocolat et réalisation des différents moulages
- **Jour 3 8H30-12H30** : enrobage des intérieurs avec l'utilisation d'enrobeuses mécaniques/ **Jour 3 14H-17H** : 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
1800 € */**/***	84,71 €	2160 €

\*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 client -25 ans.



Durée de la formation : 21 heures

**INFORMATIONS CONCERNANT  
L'ORGANISME DE FORMATION**  
N° SIRET : 435 480 520 000 12 -  
N° de déclaration d'existence :  
827 500 518 26