



Montages de Fêtes

selon Xavier BERGER MOF Chocolatier

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

- Proposer des montages en chocolat originaux pour enrichir et diversifier votre offre boutique : montages divers et variés pour animer sa boutique tout au long de l'année.
- Maîtriser les techniques de base pour réaliser des montages commerciaux.

CONTENU

Réalisation de montages commerciaux en utilisant les techniques du Chef Chocolatier : Tempérage, moulage, découpe, façonnage...

PROGRAMME DÉTAILLÉ

- Jour 1 8H30-12H30 : Accueil, tour de table, présentation du programme / Jour 1 14H00-17H00 : fabrication des bases (moulages, tempérage...).
- Jour 2 8H30-12H30 : Montage, collage / Jour 2 14H00-17H00 : Montage, collage.
- Jour 3 8H30-12H30 : Pulvérisation, décors et finitions / Jour 3 14H00-17H00 : dressage du buffet, 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 montages

COÛT ET DURÉE

Coût total HT (Prix public)	Coût horaire HT	Coût total TTC
1800 € **/**/**	94,29 €	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.

INFORMATIONS CONCERNANT L'ORGANISME DE FORMATION

N° SIRET : 435 480 520 000 12

N° Déclaration d'existence :
827 500 518 26



Durée de la formation : 21 heures