



Techno-Tactile Chocolaterie

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans 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

- 3 jours de formation coanimée par des chefs de l'École et des ingénieurs en Recherche et Développement pour mieux comprendre l'impact des ingrédients qui composent le chocolat, sur la texture et le goût de vos créations.
- Améliorer la texture et le goût de vos créations, optimiser leur conservation.

CONTENU

Des ateliers théoriques et des temps de technologie appliquée en laboratoire autour des thématiques suivantes :

- La dégustation du chocolat, selon l'approche de l'École Valrhona ;
- Les ingrédients : beurre de cacao et chocolat, pralinés, composants d'une ganache ;
- L'équilibrage des ganaches ;
- Les émulsions ;
- L'influence des procédés de fabrication sur la texture des ganaches de bonbons ;
- L'évolution des ganaches au cours du temps.

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