

Chocolaterie Dragéifiée

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 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

MODALITES D'ÉVALUATION

Contrôle continu pendant toute la durée de la formation

OBJECTIFS

- Proposer des produits dragéifiés pour enrichir et diversifier votre offre boutique.
- Maîtriser la méthode de fabrication de chocolats dragéifiés réalisés par turbine.

CONTENU

- 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).

PROGRAMME DETAILLE

- **Jour 1 8H30-12H30** : Accueil, tour de table, présentation du programme ; Explication des technologies machines par le formateur/ **Jour 1 14H00-17H00** : réalisation des dragéifiés, enrobage
- **Jour 2 8H30-12H30** : 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