



Pièce Artistique en Chocolat

Selon l'Ecole

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans pâtissiers, chocolatiers ; gérants et salariés

PRÉ-REQUIS

Niveau 2- Maîtrise

Minimum 3 ans d'expérience professionnelle

MODALITÉS DE SUIVI

Feuille d'émargement, certificat de réalisation

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

- Apprendre à concevoir une pièce artistique en chocolat.
- Comprendre et maîtriser les techniques du chocolat.
- Se préparer pour les concours.
- Dynamiser votre vitrine.

CONTENU

- Réflexion autour de la conception de la pièce artistique par un Chef de l'Ecole VALRHONA.
- Maîtriser les techniques de travail du chocolat.
- Fabrication de la pièce : assemblage, collage et finitions.

PROGRAMME DETAILLE

- Jour 1 8H30-12H30 : Accueil, tour de table, présentation du programme/ Jour 1 14H-17H : réalisation de différents moules et supports
- Jour 2 8H30-12H30 : réalisation de différents éléments en chocolat/ Jour 2 14H-17H : suite réalisation des différents éléments chocolat
- Jour 3 8H30-12H30 : montage de la pièce artistique / Jour 3 14H-17H : Finition et mise en place de la pièce artistique

Débriefing avec le Chef

Présentiel Collectif

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

- Méthode active permettant un apport théorique et pratique applicable immédiatement par chacun des participants
- Réalisation d'une structure en chocolat

COÛT ET DURÉE

Coût total HT (Prix public)	Coût horaire HT	Coût total TTC
1800 € */**/***	85,71 €	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