



Bonbons de Chocolat et Montage de Saison selon Yvan Chevalier

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 produits originaux pour enrichir et diversifier votre offre boutique : snacks gourmands, bouchées, montages de saison, etc.
- Maîtriser les méthodes de fabrication de bonbons de chocolat.

CONTENU

Réalisation de bonbons, ganaches et pralinés, snackings chocolatés, sujets commerciaux, et autres confiseries en lien avec l'univers du Chef.

PROGRAMME DÉTAILLÉ

- Jour 1 matin : Accueil, tour de table, présentation du programme / Jour 1 Après-midi : fabrications des intérieurs chocolat
- Jour 2 matin : Découpe des intérieurs chocolat et de certaines confiseries / Jour 2 Après-midi : suite découpe + fabrication décors chocolat
- Jour 3 matin : Enrobage des intérieurs, réalisation des confiseries / Jour 3 Après-midi : dressage du buffet, dégustation, débriefing avec le Chef

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
1650 € *	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