



# Techno-Tactile Chocolaterie

## Selon l'École

### PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans chocolatiers ; gérants et salariés

### PRÉ-REQUIS

#### Niveau 3- Expertise

Minimum 5 ans d'expérience professionnelle

### MODALITÉS DE SUIVI

Feuille d'émargement, certificat de réalisation

### MOYENS D'ENCADREMENT

Chef chocolatier formateur + Chef Expert R&D, 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 théorique, coanimée par des chefs de l'École et des ingénieurs en Recherche & 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 leurs conservations.

### 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 et leurs réactions : 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 à cours du temps.

### PROGRAMME DÉTAILLE

- **Jour 1 8H30-12H30** : Accueil, tour de table, découverte du programme et expérience en laboratoire / **Jour 1 14H-17H** : découverte des sucre et de leur incidence par les formateurs
- **Jour 2 8H30-12H30** : découverte des matières grasses par les formateurs / **Jour 2 14H-17H** : conservation des bonbons de chocolat par les formateurs
- **Jour 3 8H30-12H30** : mise au point sur le process de fabrication / **Jour 3 14H-17H** : Temps d'échange avec les experts

### Débriefing avec le Chef

### Présentiel Collectif

### MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

- Méthode active permettant un apport théorique et pratique applicable immédiatement par chacun des participants

### 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