



# 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

### OBJECTIFS

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

### CONTENU

- Élaboration de 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 Matin : Accueil, tour de table, présentation du programme/ Jour 1 Après-midi : réalisation des dragéifiés
- Jour 2 Matin : Réalisation et finition des dragéifiés/ Jour 2 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
1100 € *	78,57 €	1320 €

\* 10% de remise sur prix public pour tout client Valrhona

 **Durée de la formation :** 14 heures

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

## MODALITES D'ÉVALUATION

Contrôle continu pendant toute la durée de la formation

### INFORMATIONS CONCERNANT L'ORGANISME DE FORMATION

N° SIRET : 435 480 520 000 12  
N° Déclaration d'existence :  
827 500 518 26