

# Bonbons de chocolat

## Perfectionnement

### 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

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle continu pendant toute la durée de la formation

### OBJECTIFS

- Se perfectionner sur les fondamentaux de la chocolaterie : procédés de fabrication et impact des ingrédients utilisés sur le bonbon de chocolat.
- Se perfectionner sur la qualité de production et de conservation.
- Proposer des produits originaux pour enrichir et diversifier votre offre en boutique.

### CONTENU

- Assister au cours technologique d'une demi-journée dans le but de comprendre l'impact des ingrédients.
- Réaliser des recettes de bonbons de chocolat, de snacking (barres, tablettes...) et de confiseries (pralinés fruités, pâtes d'amandes, ganaches à cadrer et ganaches liquides pour corps creux...) variées et innovantes.
- Maîtriser l'enrobage mécanique et proposer de multiples décors.

### PROGRAMME DÉTAILLÉ

- **Jour 1 8H30-12H30** : Accueil, tour de table, découverte des recettes + technologie du chocolat / **Jour 1 14H00-17H00** : Réalisation des chablons avec démonstration du formateur ; Fabrication des intérieurs Ganache, Praliné ...  
Chaque Technique sera réalisée dans un premier temps par le formateur puis par les apprenants
- **Jour 2 8H30-12H30** : Découpe intérieurs chocolat à la guitare ; réalisation des bonbons moulés / **Jour 2 14H00-17H00** : Suite découpe intérieurs chocolat ; Réalisation des confiseries avec démonstration par le formateur + fabrication décors chocolat
- **Jour 3 8H30-12H30** : Enrobage des intérieurs ; réalisation de toutes les finitions / **Jour 3 14H00-17H00** : dressage du buffet, dégustation de l'ensemble des produits réalisés

### 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
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