



CHOCOLAT PAQUES - PRÉSENTIEL -



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Apprendre les techniques spécifiques de travail du chocolat.
- Maîtriser les étapes de fabrication de moulages, bonbons et entremets en chocolat pour Pâques.
- Concevoir une gamme de recettes originales et adaptées à la saison de Pâques.



PUBLIC CIBLÉ

- Pâtisseries
- Chocolatiers
- Apprentis

ou toute personne souhaitant développer ses compétences dans la fabrication de recettes en chocolat pour Pâques.



PRÉREQUIS

Connaissances de base en pâtisserie ou chocolaterie



DURÉE

14 heures (2 jours)



HORAIRES DES SESSIONS

À définir



LIEU DE FORMATION

Sur le lieu de travail
ou dans un centre de
formation dédié.



PRIX (HT)

À partir de 1050 € /jour



CONTENU DU PROGRAMME

BLOC 1 : INTRODUCTION AU TRAVAIL DU CHOCOLAT ET PÂQUES

- Comprendre les bases du travail du chocolat : tempérage, moulage et enrobage.
- Identifier les tendances et inspirations pour Pâques.

Atelier pratique :

Observation et dégustation de produits en chocolat.

BLOC 2 : TECHNIQUES DE PRÉPARATION ET MOULAGES

- Réalisation de moulages spécifiques pour Pâques : œufs, lapins, poules.
- Techniques de collage et assemblage.
- Finitions et décorations adaptées.

Atelier pratique :

Réalisation de moulages en chocolat.

BLOC 3 : BONBONS ET GARNITURES

- Réalisation de bonbons en chocolat : ganaches, pralinés, caramels.
- Techniques de fourrage et enrobage.
- Création de saveurs spécifiques à Pâques.

Atelier pratique :

Fabrication de bonbons en chocolat.

BLOC 4 : ENTREMETS AU CHOCOLAT POUR PÂQUES

- Techniques de montage pour entremets au chocolat.
- Réalisation de décors en chocolat pour les entremets.
- Finitions et glaçages adaptés aux thèmes de Pâques.

Atelier pratique :

Création d'entremets chocolatés.



BLOC 5 : PRÉSENTATION ET COMMERCIALISATION

- Techniques de présentation et mise en valeur pour Pâques.
- Élaboration d'une gamme complète et cohérente.
- Stratégies de vente et marketing adaptées à la saison.

Atelier pratique :

Création et mise en vitrine d'une gamme commerciale.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Supports techniques et fiches de recettes.
- Équipements de chocolaterie (moules, spatules, thermomètres, etc.).
- Matériaux et ingrédients variés pour les recettes.

MODALITÉ DE FORMATION

- Présentiel.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES

- Observation continue durant les ateliers.
- QCM avant et après la formation pour évaluer les acquis.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS

- Attestation de participation délivrée à la fin de la formation.
- Questionnaire de satisfaction remis en fin de session.

-> Ce programme de formation est volontairement généraliste. Un audit sera effectué par le formateur afin de fixer les dates et horaires de la formation et de construire un programme «sur mesure» adapté à vos besoins spécifiques.
Ce plan de cours «sur mesure» permettra également d'établir la liste des éventuels achats à effectuer et du matériel qui sera nécessaire au bon déroulement de la formation.

NOTE : Si vous, ou l'un(e) de vos salarié(e)s, est une personne en situation de handicap, merci de contacter notre référent handicap, Mr Rudy Cohen à l'adresse mail : referenthandicap@kalyane.com