



ART DU CHOCOLAT - PRÉSENTIEL -



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Découvrir les techniques fondamentales de travail du chocolat.
- Maîtriser les bases pour créer des pièces en chocolat et des bonbons raffinés.
- Apprendre à utiliser le chocolat pour des finitions élégantes et des créations uniques.



PUBLIC CIBLÉ

- Boulangers
 - Pâtisseries
 - Chocolatiers
 - Apprentis
- ou passionnés de chocolat.



PRÉREQUIS

Connaissances de base en pâtisserie ou boulangerie.



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 À L'ART DU CHOCOLAT

- Histoire et origine du chocolat.
 - Les différentes variétés de chocolat : noir, lait, blanc.
-

BLOC 2 : TECHNIQUES FONDAMENTALES

- Tempérage du chocolat : méthodes et importance.
 - Utilisation des moules : préparation et démoulage.
 - Création de coques et de bonbons simples.
-

BLOC 3 : CRÉATIONS ET DÉCORATIONS

- Techniques de moulage et sculpture de pièces en chocolat.
 - Décoration des desserts et entremets avec du chocolat.
 - Création de textures et effets visuels : sprays, poudres.
-

BLOC 4 : PRÉSENTATION ET CONSERVATION

- Techniques de conservation du chocolat et des créations.
- Présentation et emballages pour valoriser les créations.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

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

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