



TECHNIQUES DE DÉCORATION EN CHOCOLAT - PRÉSENTIEL -



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Maîtriser les techniques avancées de décoration en chocolat.
- Créer des motifs modernes et effets visuels pour les bonbons et tablettes.
- Innover dans les finitions pour des produits haut de gamme.



PUBLIC CIBLÉ

Professionnels de la confiserie, chocolaterie et biscuiterie souhaitant perfectionner leurs techniques ou découvrir des innovations modernes.



PRÉREQUIS

Maîtrise des bases de la confiserie, chocolaterie ou biscuiterie ou expérience professionnelle confirmée.



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

JOUR1 (7 HEURES)

- Introduction aux outils et techniques de décoration en chocolat.
- Réalisation de motifs texturés et dégradés sur tablettes.
- Techniques de marbrures et sprays chocolat pour bonbons.

JOUR2 (7 HEURES)

- Création de décorations complexes : feuilles, fleurs, et motifs en relief.
- Applications sur pièces artistiques et produits individuels.
- Analyse des résultats et optimisation des techniques.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Supports techniques et fiches pratiques.
- Matériel spécifique adapté aux techniques enseignées.
- Études de cas et retours d'expérience.

MODALITÉ DE FORMATION

- Présentiel.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES

- Observation continue lors des ateliers.
- QCM avant et après la formation pour évaluer la progression.

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