



# TECHNIQUES DE BONBONS TRADITIONNELS ET MODERNES - PRÉSENTIEL -



## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Maîtriser les techniques de fabrication de bonbons durs, mous et gélifiés.
- Créer des saveurs originales en utilisant des ingrédients innovants.
- Optimiser la texture et la conservation des produits.



## 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 bases des bonbons traditionnels et modernes.
- Techniques de cuisson et manipulation du sucre.
- Création de bonbons gélifiés aux saveurs modernes.

---

### **JOUR2 (7 HEURES)**

- Réalisation de bonbons durs et mous personnalisés.
- Techniques de conservation et conditionnement des bonbons.
- Analyse sensorielle et optimisation des recettes.

## 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](mailto:referenthandicap@kalyane.com)*