

Art du chocolat

Pour plus d'information sur cette formation, merci de contacter notre responsable pédagogique à l'adresse mail : maformation@kalyane.com

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Acquérir les bases du travail du chocolat
- Réaliser une gamme de bonbons chocolat classique
- Découvrir les techniques fondamentales en confiserie
- Appliquer les techniques de trempage manuel
- S'initier au trempage mécanique
- Elaborer des montages commerciaux en chocolat

PUBLIC CIBLE

Métier de bouche et agroalimentaire, membre de l'équipe de laboratoire, personnel d'encadrement, pilote de projet

PRÉREQUIS

Aucun

PROGRAMME

- Reprendre les bases de la chocolaterie et des différentes gammes de chocolat
- Créer des bonbons aux textures nouvelles et traditionnelles, découvrir la technique des garnitures
- Travailler le chocolat et acquérir les techniques de tempérage et de trempage
- Connaître et choisir le bon matériel
- Réaliser des pièces artistiques
- Maîtriser le montage et l'assemblage des pièces

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques sur les produits : caractéristiques, où, quand et comment acheter



- Les stagiaires réalisent eux-mêmes les recettes à l'aide du chef
- Dégustation et auto-critique, analyse sensorielle de chaque recette
- Un support pédagogique est remis à chaque participant

MODALITÉS DE FORMATION

Présentiel

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES

QCM et attestation de fin de stage

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS

Fiche d'appréciation remise au participant à la fin de chaque module de formation

NOMBRE DE PERSONNES MIN ET MAX : 1 à 8 personnes

LIEU DE FORMATION : sur site client

DURÉE : 21 heures soit 3 journées

HORAIRES DES SESSIONS : 8h30 à 12h00 et 14h00 à 17h30

PRIX : À partir de 1050 euros par personne

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

