

# SMART & COM FORMATION

## PERFECTIONNEMENT DES TECHNIQUES CHOCOLATERIE

PUBLIC : Tout public adulte avec projet professionnel.

PRE-REQUIS : personne maîtrisant les techniques en chocolaterie.

### OBJECTIFS :

- Développer les acquis et les bases du chocolat,
- Réaliser différentes gammes,
- Perfectionner les techniques de trempage et de moulage,
- Concevoir des montages en chocolat,
- Développer la créativité.

### PROGRAMME :

- Fabrication de masse de base : les ganaches, les pralinés,
- Gestion du procédé et des techniques de la cristallisation du chocolat,
- Techniques du trempage manuel,
- Moulages des sujets,
- Montage de pièces commerciales et d'une pièce de vitrine,
- Mise en œuvre des techniques de décor.

### CONDITIONS DE REALISATION :

- Apports théoriques et formation-action : le stagiaire réalise ses productions,
- Travaux dirigés et démonstration des pratiques professionnelle dans le laboratoire,
- Dégustations et analyses critiques par les pâtisseries des productions réalisées.

DUREE : 3 jours sur le site de l'Artisan Boulanger-Pâtissier.

FORMATEUR/TRICE :

CONDITION DE REALISATION : Sur le lieu de travail (en intra-entreprise).

DOCUMENTS FOURNIS : Attestation de formation, questionnaire de satisfaction, support de cours formation et documentations diverses.

METHODES D'EVALUATION : A chaud, à froid.

VALIDATION ET SANCTION : Remise d'une attestation de formation.

SUIVI FORMATION : Feuille émargement.