

# PERFECTIONNEMENT CHOCOLAT

## CODE RNCP : ((rncp))



### PUBLIC

Chef d'entreprise, Salarié,  
Porteur de projet

### PRÉREQUIS

Avoir des connaissances de  
base dans le domaine du  
chocolat

### DUREE

7 heures soit 1 jour

### HORAIRES

Voir planning

### DATES ET LIEUX

Nous consulter

### INTERVENANT(S)

Un chef pâtissier/  
boulangier/chocolatier/glacier  
Disciple d'Escoffier

### TARIF

Nous consulter

### LIMITE EFFECTIF

De 6 à 10 participants

## OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

- 1) Appliquer les techniques de base pour réaliser des intérieurs chocolat (gianduja, ganache, caramel aux fruits).
- 2) Réaliser des bonbons chocolat moulés et trempés à partir des intérieurs préparés.
- 3) Contrôler la qualité des productions (texture, régularité, finition, présentation) sur bonbons, moulages et mendiants.

## METHODE PEDAGOGIQUES

- Cours en présentiel : Les apprenants assistent à des sessions en face à face avec les formateurs, favorisant les échanges directs et l'interaction.
- Formation entièrement pratique dans une cuisine pédagogique entièrement équipée,
- Un livret de formation remis à chaque stagiaire

## DISPOSITIF DE SUIVI DE L'EXÉCUTION DE L'ÉVALUATION DES RÉSULTATS DE LA FORMATION

Feuilles de présence et certificat de réalisation  
Évaluation de la satisfaction en fin de formation  
Remise d'attestation individuelle en fin de formation



# CONTENU DE LA FORMATION



## PERFECTIONNEMENT CHOCOLAT

### 1) Réalisation des intérieurs

- Gianduja
- Ganache
- Caramel aux fruits

### 2) Fabrication des bonbons chocolat

- Bonbons moulés (coques, garnissage, fermeture)
- Bonbons trempés (enrobage des intérieurs, finition)

### 3) Moulages chocolat

- Moulage forme cloche
- Moulage forme œuf

### 4) Dressage et finitions

- Dressage à la poche : mendiants
- Finitions et présentation des pièces

## DELAI D'ACCÈS

De 15 jours à 2 mois en fonction du financement demandé.

## QUALITE ET SATISFACTION CLIENT

Note qualité globale : \*, Note atteinte des objectifs:\*, Note réussite examen:\*

Nombre de session: \*, Nombre de participant:\*, \*Nouveau Programme





## MODALITES :

### ✓ Formation intra-entreprise

Une session organisée pour les salariés d'une entreprise.

**Lieu:** soit dans les locaux de l'entreprise (salle conforme), soit dans une salle louée pour l'occasion.

**Date:** en fonction des disponibilités des salariés.

Le programme peut être **adapté** au contexte et modifié en fonction des attentes.

### ✗ Formation inter-entreprise

**Le contenu, la date, le lieu et le prix de formation sont fixes (voir planning).**

La salle de formation sera louée à un prestataire respectant les dispositions en matière d'accessibilité des personnes en situation de handicap

Un mode de formation qui facilite le partage d'expérience entre les stagiaires issus de plusieurs entreprises et secteurs d'activité.

## ORGANISATION :

- ✓ En présentiel
- ✗ En distanciel

- ✓ En présentiel
- ✗ En distanciel

## RYTHMES :

- ✓ En continu
- ✓ En discontinu

- ✓ En continu
- ✗ En discontinu

En cas de situation de handicap nécessitant des adaptations spécifiques, n'hésitez pas à contacter notre référente Elodie COTTE au 0692 988 445

## MODALITES INSCRIPTION

Pour les modalités et les délais d'accès à cette formation, Contactez nous :



0262 850 860



helloacademie@gmail.com



Du Lundi au Vendredi 8h-17h

Voir les différents financements possibles sur le site: <https://helloacademie.re/financement/>

