MODULE LES BASES DU CHOCOLAT

PUBLIC

Chef d'entreprise
Salarié
Porteur de projet

PRÉREQUIS

Aucun

DURÉE

7 heures soit 1 jour

HORAIRES

8h30-12h 13h-16h30

DATES ET LIEUX

Nous consulter

INTERVENANT(S)

Fabrice MARINIA - chef pâtissier / boulanger / chocolatier / glacier Disciple d'Escoffier

TARIF

Nous consulter

LIMITE EFFECTIF

De 4 à 7 participants

OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

1. Acquérir des techniques pour la fabrication de différentes bases de produits
2. Découvrir l'univers du chocolat artisanal
3. Identifier les techniques de la mise au point du chocolat

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
Evaluation à froid à M+3
Évaluation de la satisfaction en fin de formation
Remise d'attestation individuelle en fin de formation

CONTENU DE LA FORMATION

MODULE LES BASES DU CHOCOLAT

- **Bonbon chocolat**
- **Tablette chocolat Dubaï**
- **Sucette chocolat chaud**
- **Pâte de fruit**
- **Décor chocolat**

« Pourtant, derrière une apparence d'aliment «facile», le chocolat est bien plus complexe qu'on ne le croit, analyse Valentine Tibère, chocolatologue et auteure du quide 101 chocolats à découvrir. On peut y trouver autant de notes aromatiques que dans le vin ! »

DELAI D'ACCÈS

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

QUALITE ET SATISFACTION CLIENT

Note qualité globale : 9,4 / 10
Note atteinte des objectifs: 3,6 / 4
Note reussite examen: n/a

Nombre de session: 1
Nombre de participant: 8
Octobre 2025

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**

RYHTMES :

✅ **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/