



Programme de formation

Réalisation de chocolats de Pâques

08/04/2022

Prix INTER : à partir de 735,00 € net de TVA

Durée : 3 jours soit 21 heures

Public : toute personne désireuse d'apprendre les bases pratiques de la chocolaterie.

Prérequis : connaissances en chocolaterie - prises de contact préalable pour mise en place des modalités de formation.

Objectifs :

- Allier technique et rentabilité afin de plaire aux clients, tout en gérant sa production et les coûts de production
- Adapter son poste de travail dans un cadre professionnel
- Acquérir les techniques de bases en chocolaterie
- Elaborer des moulages de Pâques

Programme :

Contenu:

- Réalisation de sujets de Pâques, fritures;
- Moulages de Pâques;
- Initiation aux techniques de montages;
- Connaissance des produits et du matériel de chocolaterie;
- Organisation du poste de travail dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Programme:

- Déclinaisons de fritures de Pâques au chocolat noir, au lait, blanc;
- Moulage de sujets de Pâques: œufs, poules, cloches, poissons, etc.
- Montages de sujets originaux sur thème défini avec le stagiaire.

Formateur référent :

M. Aurélien PONSONNET, consultant - formateur en pâtisserie, chocolaterie, glacerie

Méthode pédagogique :

Identification des besoins et des attentes avec un questionnaire d'évaluation des attentes ;
Pédagogie active basée sur un apport technique et une mise en application pratique ;
Les matières premières restent à la charge du client.

Si vous êtes en situation de handicap, nous vous prions de prendre contact avec [notre référent de formation](#).

Moyens et supports pédagogiques :

Un livret de recette incluant des fiches techniques est remis aux stagiaires.

CUMEO

Programme de formation

Modalités d'évaluation et de suivi :

Délai d'accès de 24h

Inscription après avis du responsable de formation

L'évaluation se fera tout au long de la formation

Un questionnaire d'évaluation et de satisfaction de fin de formation est mis à disposition

Une attestation de fin de stage sera remise à chaque stagiaire.