



# Programme de formation

## Bonbons de chocolats – Niveau 3

02/01/2024

Prix INTER : à partir de 0,00 € net de TVA

Durée : 3 jours soit 21 heures

Public : toute personne désireuse d'apprendre à se perfectionner en 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 des techniques supérieurs en chocolaterie
- Élaborer des bonbons de chocolats

### Programme :

#### Contenu :

Réalisation de bonbons de chocolats ;

Moulages et trempages ;

Connaissance des produits et du matériel de chocolaterie ;

Organisation du poste de travail dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

#### Programme :

Réalisation de bonbons de chocolat : moulage et trempage ;

Réalisation des intérieurs : praliné , ganaches , ganaches à base d'infusions, pâte d'amande, bi-couches pâte de fruits.

Réalisation de chablons simple, doubles, en règles.

### Formateur référent :

### 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.

### Modalités d'évaluation et de suivi :

## CUMEO

2 place Alexandre Farnèse 84000 Avignon Tél : 0427043141 – Email : [contact@cumeo.fr](mailto:contact@cumeo.fr) Site internet: [www.cumeo.fr](http://www.cumeo.fr)  
SIRET : 53368891700020 Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 93840322984 auprès du préfet de la région PACA

## Programme de formation

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.