**Réaliser des desserts et des recettes salées avec du chocolat et du cacao.**

# Informations pratiques

**Format de la formation**

*Présentiel*

**Durée**

**Durée totale en heures** : 14 heures

**Durée totale en jours** : 2 jour(s)

## Horaires et calendrier

9h-12h 13h-17h

# Public et prérequis

* **Public** **visé** : *Chefs de cuisine, seconds de cuisine, cuisiniers, commis de cuisine*
* **Prérequis :** Notions de pâtisserie de base souhaitables
* **Modalités de validation des prérequis : Questionnaire**

# Objectifs et compétences visées

**Objectif de formation**

A l’issue de la formation l’apprenant sera capable de **d’identifier les différents types de chocolat, de réaliser des moulages, des entrées, des plats et des desserts au chocolat et au cacao.**

**Objectifs opérationnels partiels**

A l’issue des différentes séquences et modules de formation, le stagiaire sera capable de :

* identifier les différents types de chocolat
* réaliser des moulages et décors
* réaliser des entrées et des plats en utilisant du chocolat et du cacao
* réaliser des desserts au chocolat et au cacao

# Modalités pédagogiques

**Méthodes et moyens pédagogiques**

* diaporama
* démonstration
* mise en situation

## Ressources pédagogiques

* Supports de cours
* fiches recettes

## Moyens techniques

* Video projecteur
* paper board
* moules à chocolat
* papier guitare
* rhodoïde

## Formateur

*Damien Leutrat a suivi un parcours au lycée hôtelier de Chamalières et a obtenu un Baccalauréat technologique hôtellerie restauration en 1997, puis un BTS hôtellerie restauration option arts de la table en 1999.*

*Il a travaillé dans différents établissements de restauration, 17 ans en tant que cuisinier dans la marine nationale ou il pu exprimer ses compétences dans différents poste et types de cuisine, allant de la cuisine centrale au cuisinier personnel de hauts gradés.*

# Sanction de la formation

Certificat de réalisation

# Modalités d’évaluation

## Dispositifs d’évaluation pendant la formation

* Cas pratique

## Dispositif d’évaluation d’atteinte de l’objectif à la fin de la formation

* Mise en situation

## Dispositif d’évaluation de la satisfaction à la fin de la formation

Questionnaire de satisfaction à chaud

# Parcours pédagogique

## Titre de la séquence : Identifier les différents types de chocolats et leurs caractéristiques

Jour : 1

Durée : **2h**

Objectif : **A l’issue de cette séquence l’apprenant sera capable d’identifier les différents types de chocolat et leurs caractéristiques**

Contenus :

* Identifier les étapes de fabrication du chocolat
* Identifier les composants des différents types de chocolat
* Identifier les différentes caractéristiques de chaque type de chocolat

## Titre de la séquence : Réaliser des moulages et des décors

Jour : **1**

**Durée : 5h**

Objectif : **A l’issue de cette séquence, l’apprenant sera capable de réaliser des moulages et décors en respectant des techniques de mise au point**

Contenus :

* Réaliser la mise au point du chocolat
* Réaliser des moulages
* Réaliser des décors

Jour : **2**

**Durée : 14h**

Objectif : **A l’issue de cette séquence, l’apprenant sera capable de réaliser des recettes à base de chocolat et de cacao.**

Contenus :

* Réaliser des crèmes et ganaches
* Réaliser des entremets et pâtisseries
* Réaliser des glaçages
* Réaliser des entrées et plats salés