

LE CHOCOLAT

décor, bonbons, sujets de Pâques, pièce artistique

PR8160093251

Maîtriser le travail du chocolat et ses propriétés. Apprendre à apprivoiser cette matière pour s'exercer à plusieurs techniques

Durée: 35.00 - (5.00 jours)

Profils des stagiaires

- Restaurateur, chef de cuisine, personnel de cuisine
- Tout personnel et gérant du secteur de la boulangerie et pâtisserie

Modalités d'accès à la formation

Un entretien préalable permettra de s'assurer que les pré-requis pour cette formation sont bien atteints et que ce stage sera en mesure de répondre aux attentes de l'apprenant.

Prérequis

- Aucun.

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Maîtriser la technique propre aux chocolats afin de varier les applications dans les desserts.
- Concevoir des montages en chocolat
- Réaliser des décors, bonbons,
- Réaliser des sujets de Pâques, pièce artistique...
- Varier les présentations.

Contenu de la formation

- RAPPELS DES REGLES D'HYGIENE ET DE SECURITE - 1H00
 - Gestes élémentaires d'hygiène
 - Tenue vestimentaire
 - Repérer les emplacements stratégiques d'hygiène et de sécurité
- CONNAISSANCE DES CHOCOLATS - 2H00
 - Fabrication, composition.
 - Les différents types de chocolats : origine et variétés.
 - Les pays producteurs
 - Comment choisir son chocolat.
- APPROCHE TECHNOLOGIQUE DES MATIERES PREMIERES - 1H00
 - Impact et conséquences de chaque matière première dans la réalisation
 - Origine des matières premières
 - Choix des matières premières et des produits
- PREPARATION ET VERIFICATION DU MATERIEL - 0H30
 - Choix du matériel adapté à la fabrication
 - Vérification de l'état du matériel
- DEROULE DES ETAPES DE FABRICATION - 0H30
 - Suivre une fiche technique
 - Organigramme des étapes de fabrication

- TRAVAIL DU CHOCOLAT - 8H00
 - Démonstration
 - Applications et explications de gestes techniques
 - Le processus de la cristallisation
 - Les différentes méthodes de mise au point du chocolat appelé également tempérage.
 - Maîtrise de la courbe de température.
- UTILISATION DU CHOCOLAT - 21H00
 - Démonstration
 - Applications et explications de gestes techniques
 - Les moulages : savoir mouler, formes diverses à l'aide de moules ou de techniques
 - Moulages de bonbons chocolats
 - Réalisations de bonbons trempés : palet or, différentes ganaches, différents intérieurs : nougat, pate d'amande, pates de fruits, fondants etc
 - Trempage et conservation
 - Les décors chocolat : toutes sortes de décors, cornet, découpés, dressés, détaillés
 - Les pièces artistiques ou pièces de vitrines et montage
 - Les différentes techniques : moulé, sculpté, confection de moule, réalisation de fleurs, de feuilles, de formes diverses et variées en lien avec un thème
- CRITIQUE ET ANALYSE DU PRODUIT FINI - 1H00
 - Evaluation de la qualité de la cuisson : qualité visuelle, qualité gustative, présentation du produit fini,
 - Interprétation packaging du produit fini

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

L'équipe pédagogique est composée d'une cinquantaine de formateurs chacun spécialisé dans leur domaine. Nos intervenants sont des professionnels de la formation, leur enseignement s'appuie sur les dernières évolutions technologiques. Leur expertise technique alliée à leur expérience pratique et pédagogique leurs permettent de concevoir les exercices et les études de cas et d'animer eux-mêmes leurs formations.

Moyens pédagogiques et techniques

Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.

Démonstrations des pratiques professionnelles

Apports technologiques appliqués

Mise en situation directe du stagiaire avec la réalisation des recettes.

Visualisation des produits et des recettes

Dégustation et analyse critique des productions

Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Questionnaire de positionnement en amont de la formation

Exercices d'application. Mises en situation.

Formulaire d'évaluation s'appuyant sur la réalisation de quiz, cas pratique et établi par le formateur

Evaluation de la satisfaction des apprenants en fin de stage

Nous pouvons également mener des enquêtes à froid pour évaluer la mise en oeuvre des acquis de la formation

Attestation de compétences remise sur demande

Lieu de stage

Formation en intra-entreprise en présentiel dans les locaux du client

Tarif H.T.

5250.00 €

Modalités et délais d'accès :

Démarches pour solliciter une formation en intra :

Nous contacter pour effectuer votre demande par téléphone au : **04 42 03 04 42** ou par mail : **formation@amrisformation.com**



ORDI N' CO - AMRIS FORMATION

Zone Athélia III - 785, Voie Antiope - 13600 LA CIOTAT - 04 42 03 04 42
patricia.clere@ordinco.com - formation@amrisformation.com



Délais d'accès : L'accès à la formation est soumis au délai d'acceptation des financeurs et du temps de traitement de la demande : de 7 jours à 2 mois selon le mode financement.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Si vous êtes en situation de handicap temporaire ou permanent, ou si vous souffrez d'un trouble de santé invalidant, nous sommes à votre disposition pour prendre en compte vos besoins, envisager les possibilités d'aménagement spécifiques et résoudre dans la mesure du possible vos problèmes d'accessibilité. Merci de contacter notre référent handicap :

Gospel DAGOGO au **04 42 03 04 42** ou par mail à : **contact@ordinco.com**

Sanction Pédagogique

Attestation de compétences remise sur demande

Contact : 04 42 03 04 42

Date de création : 3 mars 2024