cumeo
VOS FORMATIONS SUR MESURE

Programme de formation

Chocolats et entremets

12/02/2024

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

Durée : 3 jours soit 21 heures

Public : Toute personne désireuse de pouvoir créer ses propres spécialités et appréciant le travail du chocolat.

Prérequis : Bonnes connaissances en pâtisserie.

Objectifs :

- Acquérir la maitrise des différentes association de chocolats
- Etre capable d'élaborer de nouvelles recettes sans difficulté
- Adapter sa production au cadre de son entreprise et laboratoire
- Etre capable de s'adapter aux demandes des clients
- Etre capable de créer sa gamme de fours chocolatés

Programme :
Contenu :

Réalisation de biscuits, crèmes , et préparations à base de chocolats ; montage d'entremets chocolatés, barres chocolatées et autres petits fours ;
Connaissance des nouvelles techniques de montage et mise au point ;
Travailler avec les nouveaux produits sur le marché
Optimiser sa production et faciliter son conditionnement ;
S'adapter aux demandes et à la décoration rapide.

Programme :

Déclinaisons de gâteaux classiques autour du chocolat ;
Créer une gamme de petits fours frais et secs à base de chocolat ;
Se servir des nouveaux produits : couverture des fraises, passion, orange etc. ;
Travailler la visibilité de ces produits pour la vente ;
Adapter ses décors en fonction de son personnel et des demandes.

Formateur référent :

,

Méthode pédagogique :
Pédagogie active basée sur un apport technique et une mise en application pratique ;
Fiches techniques remises aux stagiaires ;

cumeo
VOS FORMATIONS SUR MESURE

Programme de formation

Création de recettes spécifiques pour l'entreprise.

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

Moyens et supports pédagogiques :

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

Si vous êtes en situation de handicap, nous vous prions de prendre contact avec notre référent de formation.