cumeo
VOS FORMATIONS SUR MESURE

Programme de formation

Confiserie et chocolat

12/02/2024

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

Durée : 3 jours soit 21 heures

Public : Toute personne désireuse d'apprendre les bases pratiques de la chocolaterie et de la confiserie.

Prérequis :

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
- Acquérir les techniques de bases en confiserie

Programme :

Contenu:

- Apprendre à tempérer les chocolats;
- Les bases des pâtes de fruits;
- Les différents guimauves;
- La maîtrise de la cuisson du sucre;
- Les base du sucre tiré, coulé:
- La nougatine;
- Les bases du décors en chocolat simple;
- Organisation du poste de travail dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Programme:

- Mise au point de chocolats et décors simples et rapides;
- Fabrication de guimauves assorties ;
- Technique de travail du sucre tiré, fabrication de petits décors et fleurs ;
- Travail de la nougatine décorative et d'incorporation.
- Fabrication de pâtes de fruits aux parfums du stagiaire ;

Formateur référent :

,

Méthode pédagogique :

Pédagogie active basée sur un apport technique et une mise en application pratique;
Des fiches techniques sont remises aux stagiaires.
Une attestation de fin de stage sera remise à chaque stagiaire.

cumeo
VOS FORMATIONS SUR MESURE

Programme de formation

Les matières premières restent à la charge du client.

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.