



Programme de formation

Les moulages simples en chocolats

20/04/2022

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

Durée : 1 jour soit 7 heures

Public : Toute personne désireuse de se former et d'apprendre les bases du moulage en chocolaterie

Prérequis : Connaissances des produits ~~et~~ prise de contact préalable pour la mise en place des modalités de formation.

Objectifs :

- Acquérir la technique de mise au point
- Élaborer un moulage en chocolat
- Adapter son matériel
- Acquérir la mise en décoration des produits

Programme :

Contenu:

Connaissance de la mise au point des différentes couvertures chocolat ;
Réalisation de moulage d'œufs de Pâques ;
Initiation aux techniques de moulage ;
Connaissance des produits et matériels.

Programme:

Savoir décliner les différents chocolats de couverture ;
Préparation des moules et matériels ;
Mettre au point les chocolats ;
Couler et mouler les œufs de Pâques ;
Maîtriser le démoulage et la conservation ;
Décorer au cornet les moulages ;
Garnir et coller les moulages pour la présentation.

Formateur référent :

M. Nicolas BOUGREAU, consultant - formateur en pâtisserie, chocolaterie, hygiène alimentaire

Méthode pédagogique :

Identification des besoins et des attentes avec un questionnaire d'évaluation des attentes ;
Apport des connaissances : Pédagogie active basée sur un apport technique et une mise en application pratique.

Si vous êtes en situation de handicap, nous vous prions de prendre contact avec [notre référent de formation](#).

CUMEO

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

Programme de formation

Nos modalités pédagogiques peuvent être adaptées en fonction de votre handicap par l'utilisation d'outils appropriés (documents en Braille, logiciel Jaws, langue des signes française etc.).

Moyens et supports pédagogiques :

Des fiches techniques seront remises aux stagiaires.

Les matières premières restent à la charge du client.

Espace de stockage extranet des stagiaires Dendreo : document pédagogique, documents d'informations complémentaires (articles, rapports, études, arrêts juridiques etc.), dossiers documentaires.

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.