cumeo
VOS FORMATIONS SUR MESURE

# Programme de formation

## Réalisation de chocolats de Noël

25/01/2024

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.

Prérequis : Connaissances en chocolaterie - prises de contact préalable pour mise en place des modalités de formation.

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
- Elaborer des moulages de Noël

Programme :

Contenu:

- Réalisation de sujets de Noël, fritures;
- Moulages de Noël;
- Initiation aux techniques de montages;
- Connaissance des produits et du matériel de chocolaterie;
- Organisation du poste de travail dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Programme:

- Déclinaisons de fritures de Noël au chocolat noir, au lait, blanc;
- Moulage de sujets de Noël: sapin, père-noël, etc.
- Montages de sujets originaux sur thème défini avec le 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.
Les matières premières restent à la charge du client.

Moyens et supports pédagogiques :

Modalités d'évaluation et de suivi :

cumeo
VOS FORMATIONS SUR MESURE

# Programme de formation

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.