cumeo
VOS FORMATIONS SUR MESURE

Programme de formation

Perfectionnement à la réalisation de bonbon de chocolats

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 pratiques avancées de la chocolaterie.

Prérequis :
Connaissances en chocolaterie - prises de contact préalable pour mise en place des modalités de formation ;
Avoir suivi la formation "Initialisation à la réalisation de bonbons de chocolats".

Objectifs :

- Acquérir les techniques avancées en chocolaterie
- Élaborer des bonbons de chocolats complexes
- Allier technique et rentabilité afin de plaire aux clients, tout en gérant sa production et les coûts de production

Programme :
Contenu:

- Réalisation de bonbons de chocolats complexes ;
- Moulages et trempages;
- Perfectionnement aux techniques de montages ;
- Connaissance des nouveaux produits ;
- Organisation du poste de travail dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Programme:

- Réalisation de bonbons de chocolat: moulage et trempage;
- Réalisation des intérieurs: praliné et ganaches et recettes d'intérieur comme pâté d'amandes ;
- Utilisation des techniques modernes et de matériel novateur.

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 :

cumeo
VOS FORMATIONS SUR MESURE

Programme de formation

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.