

LE CHOCOLAT - (Mod. N° 12)

1. Public cible et prérequis

Public : Ensemble du personnel de cuisine/boulangerie (Chef de cuisine, Sous-chef, Chef de partie, Second de cuisine, Cuisinier, Commis de cuisine, Artisan boulanger, Boulanger).

Prérequis : Connaissance de base en pâtisserie

2. Objectifs

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Concevoir et réaliser une variété de créations chocolatées, des bonbons aux desserts élaborés.
- D'acquérir une compréhension approfondie du tempérage, des ganaches, des techniques de moulage, ainsi que des compétences artistiques pour créer des pièces décoratives en chocolat.
- D'être sensibilisé aux aspects commerciaux du chocolat, notamment en termes de gestion des coûts, de marketing et de développement de produits.

3. Contenu pédagogique

3.1 Introduction à la formation « Chocolat » (jour 1)

- Accueil et présentation
- Evaluation pratique et théorique (questionnaire d'une page) pour déterminer le niveau des stagiaires. Positionnement et attentes des stagiaires

3.2 Les techniques de travail du chocolat (jour 1)

- Tempérage du chocolat : méthodes et principes
- Utilisation des différents types de moules pour la confection de bonbons en chocolat
- Moulage de figurines et d'ornements en chocolat

3.3 Les ganaches et fourrages (jour 1)

- Préparation des ganaches traditionnelles : noir, au lait, blanc
- Variations de ganaches : fruits, épices, alcools
- Confection de fourrages pour les pralinés et bonbons en chocolat

3.4 Atelier pratique : Confection de bonbons en chocolat (jour 1)

- Réalisation de ganaches et fourrages
- Tempérage du chocolat et moulage des bonbons
- Décoration des bonbons avec des motifs créatifs

3.5 Les tablettes de chocolat et les décors (jour 2)

- Techniques de moulage pour les tablettes
- Utilisation de feuilles de transfert pour des décors élégants
- Conception d'emballages attractifs pour les tablettes

3.6 Les entremets et desserts au chocolat (jour 2)

- Réalisation de mousses au chocolat
- Création de gâteaux et tartes au chocolat
- Utilisation de glaçages et nappages pour sublimer les desserts

3.7 Les techniques de travail artistique du chocolat (jour 2)

- Sculpture en chocolat : techniques de base
- Réalisation de pièces artistiques en chocolat
- Utilisation du chocolat pour des décors surprenants

3.8 Atelier pratique : Conception d'un dessert au chocolat créatif (jour 2)

- Création d'une recette originale de dessert au chocolat
- Réalisation de la pièce artistique en chocolat pour la décoration

3.9 Le business du chocolat (jour 3)

- Gestion des coûts et rentabilité des produits à base de chocolat
- Conseils pour la vente et la mise en valeur des produits chocolatés
- Les tendances marketing dans l'industrie du chocolat

3.10 Les chocolats du monde (jour 3)

- Découverte des spécialités chocolatières de différentes régions du monde
- Apprentissage de techniques spécifiques à certaines traditions chocolatières
- Inspiration pour des créations originales en s'inspirant de la diversité culturelle

3.11 Exercices pratiques et mises en situation (jour 3)

- Réalisation de projets individuels ou en équipe
- Présentation et dégustation des créations réalisées
- Feedback personnalisé pour encourager l'amélioration des compétences

Notre valeur ajoutée : en fonction des besoins du client et de l'expertise du formateur, nous sommes en mesure de personnaliser chacun de nos programmes. La trame restera identique mais l'accent sera mis sur certains points.

VOXIA

Organisme de formation déclaré auprès de la Préfecture des Bouches-du-Rhône - NDA 93 13 12030 13 - SIRET 484 571 138 00052
81 route des 3 Lucs – 13012 Marseille - 04.88.60.2019 – delphine@welcomechef.fr

4. Modalités techniques et pédagogiques

4.1 Les modalités pédagogiques

- Exposé théorique
- Echange d'expériences et réponse aux questions
- Démonstration des pratiques professionnelles
- Réalisation des productions par les stagiaires (travail de groupe ou individuel)
- Dégustation et analyse critique des productions
- Documents remis aux stagiaires : fiches techniques et livret de recettes

4.2 Le rôle du formateur

- Propose un apport théorique
- Transmet les bonnes méthodes et une expérience réussie
- Suggère des améliorations
- Propose des organisations adaptées à chacun
- Evaluer les acquis

4.3 Le matériel utilisé

- Supports pédagogiques, ordinateur et vidéoprojecteur, visuels, paperboard.
- Aucun apport du participant n'est nécessaire

4.4 Les documents remis aux participants

- Copie du support pédagogique

5. Profil du formateur

La formation est animée par un expert spécialiste des matières abordées. Il a été validé par nos équipes pédagogiques tant sur le plan des connaissances métiers que sur celui de la pédagogie.

6. Suivi et évaluation

Afin d'évaluer les connaissances et compétences des stagiaires, seront réalisés :

- Au début de la formation : test de connaissances écrit
- Pendant la formation : évaluation pratique (cas pratiques, jeux de rôle)
- A l'issue de la formation : test de connaissances écrit

7. Modalités d'évaluation de l'appréciation des participants

- Fiche d'appréciation renseignée par chaque stagiaire remise à Voxia en fin de formation
- Dans les jours qui suivent la formation, échange informel entre Voxia et le responsable de la formation

8. Sanction de la formation

Un certificat de réalisation et d'assiduité sera remis à chaque stagiaire en fin de formation.

VOXIA

Organisme de formation déclaré auprès de la Préfecture des Bouches-du-Rhône - NDA 93 13 12030 13 - SIRET 484 571 138 00052
81 route des 3 Lucs – 13012 Marseille - 04.88.60.2019 – delphine@welcomechef.fr

9. Durée de la formation et modalités d'organisation

Durée : 3 jours (24 heures) – Ce programme est également adaptable sur 2 ou 4 jours

Horaires : Selon convention

Modalité de la formation : Présentiel

Type de formation : Inter-entreprises ou Intra-entreprise

Lieu de la formation : Au sein de vos locaux

Nombre de participants minimum et maximum : 1 à 8 participants en intra, 3 à 8 Participants en Inter

Tarif : Selon modalités - Nous contacter

Délai d'accès à la formation : La formation pourra débuter dans un délai situé entre 6 semaines et 6 mois à compter de la demande du client.

Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap : Nos locaux sont accessibles aux personnes handicapées. Après un entretien avec la personne référente, nous confirmerons au stagiaire la possibilité d'adapter les moyens de la prestation au regard de son handicap et validerons son inscription.