



Idées Gourmandes de Pâques, les nouvelles tendances chocolats

2 jours – 16 heures

v17082020

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Réaliser une gamme tendance de chocolats de Pâques.
- Marier l'esthétique au bon goût du chocolat.
- Mettre en harmonie ses produits pour les valoriser.

PROGRAMME

- Peser des premières matières pour démarrer les fabrications
- Gestion des textures et des modes de cuisson
- Gestion du procédé et des différentes techniques de la cristallisation du chocolat
- Techniques du trempage manuel
- Mise en œuvre de techniques des finitions et valorisation du produit
- Réalisation de montages de pièces commerciales
- Présentation d'un buffet général comme une vitrine
- Dégustation et debrief sur les équilibres de saveurs

MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Démonstrations des pratiques professionnelles
- Formation-action au cours de laquelle, les stagiaires réalisent collectivement l'ensemble des productions: • Confection de sujets de pâques a base de boule ou d'œufs, œufs fourrés
- Apports technologiques appliqués
- Analyse critique des productions et développement des expériences de chacun
- Travail individuel et en groupe

FORMATEUR

Bruno Saladino, chocolatier confiseur

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation des acquis par le formateur
- Evaluation de satisfaction

ACCESSIBILITÉ

Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap (locaux, adaptation des moyens de la prestation; gestion du handicap y compris cognitif) à définir avec notre référent Handicap à votre disposition : Béatrice de FERAUDY, 04.72.43.43.54

LES +

- Réalisation de 4 à 6 produits et 2 montages commerciaux
- Identifier des techniques et astuces de pro
- Augmenter ses ventes

PUBLIC

- Chef(fe) d'entreprise, Salarié(e), ou demandeurs d'emploi
- 12 personnes
- Être titulaire d'un diplôme en pâtisserie, boulangerie, chocolaterie...

PRÉREQUIS

Formation destinée aux professionnels de la gastronomie, notamment de la pâtisserie, la boulangerie, la chocolaterie...

LIEU

[Voir notre site internet](#)

DATES / HORAIRES

[Voir notre site internet](#)

TARIF

800 € nets de TVA

Prise en charge possible selon votre statut (artisan, salarié, conjoint, demandeur d'emploi)

DÉLAI D'ACCÈS

Date limite d'inscription: 8 jours avant la date de démarrage de la formation

Effectif minimum requis pour l'ouverture sur stage: 7 personnes

CONTACT

CMA Lyon-Rhône

10 rue Paul Montrochet 69002 Lyon

04.72.43.43.54

formations.lyonrhone@cma-auvergnerrhonealpes.fr

Siret : 130 027 956 00015

Enregistré sous le numéro 84691788769.

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat