

Pâques à l'océan, les nouvelles tendances chocolat

1 jour - 8 heures

Mise à jour 31/03/2023

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Réaliser une gamme tendance de chocolats de Pâques sur le thème de l'océan.
- 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 (tour de table et analyse du travail individuelle et collective)
- 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
- Taux de satisfaction : [voir site internet](#)

PUBLIC

Chef(fe) d'entreprise, conjoint, porteur de projet, Salarié(e) ou demandeur d'emploi remplissant le cas échéant les conditions d'entrée (pré requis)

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 400 € 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 du 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.

[Consulter nos conditions générales de vente](#)