

Chocolat et confiserie - Perfectionnement professionnel

LES OBJECTIFS PEDAGOGIQUES DE FORMATION

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

- Développer ses compétences
- Maîtriser les bases du travail du chocolat
- Réaliser une gamme de bonbons chocolat et confiseries
- Découvrir les techniques d'enrobage mécanique
- Réaliser des montages commerciaux en chocolat

PUBLIC VISE

Chef d'entreprise, artisan ou salarié du secteur de la boulangerie, pâtisserie et chocolaterie.

PRE-REQUIS

Aucun pré requis n'est nécessaire pour cette formation

LA DUREE DE FORMATION

5 journées – 35 heures

LES MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- Démonstrations des pratiques professionnelles
- Formation-action : les stagiaires participent aux réalisations
- Apports technologiques appliqués
- Dégustation et analyse critique des productions
- Présentiel
- Question / échange

CONTENU DETAILLE DE LA FORMATION

1er jour :

6H00 à 6H30 : Accueil et présentation de la journée
Présentation de l'organisation et du planning
Tour de table de présentation
Remise du livret d'accueil stagiaire

06H30 à 11H00 : formation Module 1

- Mise au point chocolat Préparation des supports
- Cas pratique
- Echange avec les stagiaires
- Utilisation des supports recettes

11H00 à 11H30

- Déjeuner

11H30 à 13H30

- Mise au point chocolat Pratique



2^{ème} jour :

6H00 à 6H15 : Accueil et présentation de la journée
Présentation de l'organisation et du planning

06H30 à 11H00 : formation Module 2

- Moulage et enrobage théorie
- Cas pratique
- Echange avec les stagiaires
- Utilisation des supports recettes

11H00 à 11H30

- Déjeuner

11H30 à 13H30

- Moulage et enrobage pratique

3^{ème} jour :

6H00 à 6H15 : Accueil et présentation de la journée
Présentation de l'organisation et du planning

06H30 à 11H00 : formation Module 3

- Confiserie et ganache théorie
- Cas pratique
- Echange avec les stagiaires
- Utilisation des supports recettes

11H00 à 11H30

- Déjeuner

11H30 à 13H30

- Confiserie, ganache et praliné pratique

4^{ème} jour :

6H00 à 6H15 : Accueil et présentation de la journée
Présentation de l'organisation et du planning

06H30 à 11H00 : formation Module 4

- Décors chocolat pistolet et aérographe théorie et pratique
- Echange avec les stagiaires
- Utilisation des supports recettes

11H00 à 11H30

- Déjeuner

11H30 à 13H30

- Test

5^{ème} jour :

6H00 à 6H15 : Accueil et présentation de la journée
Présentation de l'organisation et du planning

06H30 à 11H00 : formation Module 5

- Montage pièces artistiques théorie et pratique
- Echange avec les stagiaires
- Utilisation des supports recettes

11H00 à 11H30

- Déjeuner

11H30 à 13H30

- Evaluation et dégustation
- Bilan de la journée et de la formation
- Remplissage de l'enquête de satisfaction par les stagiaires



L'ENCADREMENT DE L'ACTION DE FORMATION

Monsieur Olivier BAILLEUL, ancien Pâtissier de chez Fauchon

Profil du formateur- Chef d'entreprise et formateur dans le secteur de la boulangerie pâtisserie chocolaterie

LES MOYENS D'EVALUATION MIS EN ŒUVRE ET SUIVI

Support permettant à chaque stagiaire d'évaluer son niveau de compétences avant la formation et ses acquis après la formation sur la base des objectifs pédagogiques

Evaluation des acquis par le formateur tout au long de la formation

Tour de table des participants pour savoir les suites qu'ils donneront à la formation

Feuille d'émargement,

Remise d'une attestation de présence en fin de formation.

MODALITÉS D'INSCRIPTION

Nous contacter par mail : bailleuloliver@hotmail.fr

Ou par téléphone : 06.63.06.39.77

Minimum 30 jours avant la date de formation prévue.

TARIF

« Nous contacter pour toute demande de devis »

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Nos formations sont données directement dans les entreprises de nos clients, qui sont normalement équipé et adapté pour les personnes en situation de handicap - Notre formateur sait s'adapter, être à l'écoute, encourager et guider ses stagiaires vers l'autonomie.

Merci de contacter Monsieur Olivier Bailleul Référent handicap à l'adresse mail suivante bailleuloliver@hotmail.fr pour étudier au mieux votre demande et sa faisabilité.

CONTACT : bailleuloliver@hotmail.fr .