

# db school

## FORMATION CHOCOLAT DE NOEL

### ROYAUME DU CHOCOLAT

version 2 du 1/09/2021

#### Notre objectif pédagogique :

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :  
Maîtriser les différentes techniques de cristallisation,  
les fourrages, les moulages, les coulages de sucettes et  
de corps creux, des pièces artistiques, des décors  
en chocolat.



#### Modalités et délais d'accès:

Stage réalisé en intra .

Durée : 2 jours de 7 heures  
selon vos disponibilités

Tarif , nous consulter

#### Public et pré-requis :

Public : pâtissiers et boulangers

Tout accessibilité de personne en situation de handicap (PSH )

Pré-requis : aucun pré-requis.

#### Contenu de la formation :

**Niveau 1** : Exposé technique sur les différentes variétés de couverture de chocolat. Exposé technique sur les cristallisations de chocolat et la mise au point de celle-ci. Exposé technique de différents intérieurs ; ganache à chaud, ganache à froid, orangettes, pâtes d'amandes, liqueurs, ganache liquide, ganache semi-liquide, ganache solide, praliné. Préparation et réalisation du praliné .

**Niveau 2** : Récapitulation du niveau 1 . Moulage ou dressage ou garnissage de différents bonbons chocolat .

Enrobage à la machine et manuellement .

**Niveau 3** : Récapitulation du niveau 1 et 2 . Préparation et réalisation du chocolat plastique. Préparation et réalisation de matrices pour confectionner des pièces personnalisées sans moules. Montage des pièces de loterie (vitrine) et de centre de table .

#### Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

Formation-action : l'ensemble des productions sont réalisées par les stagiaires eux-mêmes .  
Analyse critique des réalisations.

Apports de connaissance techniques et théoriques. La formation sera assuré par  
Mr Didier BARRIELLE boulanger, pâtissier, confiseur, chocolatier, glacier, formateur diplômé.

#### Modalités de suivi, d'évaluation et de validation :

Suivi : Une feuille d'emargement est signée par le stagiaire et le formateur par demi-journée.

Evaluation : Questions et réponses puis mise en situation des réalisations en fabrication .

Validation : Attestation de fin de formation ( aucun recyclage n'est nécessaire ) .

db school 1131 Chemin de la Pologne - 13300 SALON-DE-PROVENCE

Tél : 07.70.03.48.35

- Mail : [barielle.didier@orange.fr](mailto:barielle.didier@orange.fr)

Siret : 48988367800026 -APE : 8559A - enregistré sous le n° 93.13.15370.13