

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

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