

TRAVAILLER LE CHOCOLAT

NIVEAU 2



OBJECTIFS

- Maîtriser le travail du chocolat
- Approfondir ses connaissances
- Réaliser des recettes plus complexes en chocolat
- Apporter de la valeur ajoutée dans vos établissements grâce à des pièces en chocolat

CONTENU PEDAGOGIQUE

- Organisation et lecture de fiches techniques
- Réalisation de recettes simples et complexes de chocolat
- Analyse sensorielle autour des réalisations
- Rappel des règles d'hygiène
- Tests organoleptiques sur les recettes réalisées
- Techniques de réalisation et décors en chocolat

METHODE PEDAGOGIQUE

- Apport fiches théoriques et fiches pratiques
- Dégustation des productions avec votre équipe
- Travaux dirigés en équipes pour la bonne réalisation des fiches techniques
- Livret de fiches techniques remis aux stagiaires

PUBLIC CONCERNE

- Personnel de cuisine et de pâtisserie

PRE-REQUIS

- Personnel de restauration avec notions de base de pâtisserie

DUREE

- 1 à 3 jours de formation (de 7 à 21 heures)

TARIFS

- 1000,00 € HT par jour de formation en entreprise
- 650,00 € HT par jour de formation et par stagiaire dans nos locaux

LIEU ET DATES DE LA FORMATION

Lieu :

.....

Date(s) : Du/...../..... Au/...../..... ou