



# Le CHOCOLAT

## OBJECTIFS

Cette formation a pour objet de fournir aux participants des techniques d'apprentissage et/ou de perfectionnement pour la fabrication de chocolats.

## PROGRAMME

### Le matériel de fabrication

Choix du matériel pour la fabrication des chocolats  
Aménagement du laboratoire

### Identification des variétés de chocolats

Ganaches, crémeux, pralinés....  
etc.

### Choix des différents formats

Petits chocolats, bonbons, barres, rochers, tablettes, moulages  
ou autre montage de pièces artistiques en chocolat

### Sélection des produits

Couvertures, pralinés, pulpes de fruits...

### Fabrication des chocolats

Evaluation des besoins des participants afin de s'exercer sur quelques produits  
en fonction de ce qu'ils souhaitent commercialiser ou améliorer :  
Apprentissage pour la fabrication des chocolats, chocolats 'plastique'...  
Décors, glaçage chocolat avec pistolet, enrobage chocolat des petits et gros gâteaux...

### Conditionnement et vente

Vitrine de présentation, emballage...

## DUREE

2 jours

## PUBLIC

Toute personne  
désirant apprendre  
ou toute personne  
chargée de la fabrication  
des chocolats.

## Pré REQUIS

Aucun

## EVALUATION

Auto-évaluation de  
positionnement par entretien  
ou questionnaire.  
Auto-évaluation des acquis de  
la formation par questionnaire  
amenant à une réflexion sur  
un plan d'actions.

## PEDAGOGIE

Démonstration du formateur  
et formation pratique des  
participants pour la fabrication des  
chocolats.  
Remise d'un livret  
et de recettes.

Apporter sa tenue de cuisine  
et son petit matériel

## INTERVENANTS

Selon le thème de la formation,  
CQFD sélectionne  
un pédagogue possédant  
une expérience significative,  
une maîtrise opérationnelle  
et un profil particulier :  
sophrologue, psychologue,  
neuropsychologue, ergonome,  
ergothérapeute,  
senior manager,  
chef de cuisine, gouvernante,  
journaliste, animateur,  
ex-policier, etc...

## TARIFS

**En INTRA**  
2.300 € net à payer  
pour un groupe ≤3 stagiaires  
puis +50€ par stagiaire  
supplémentaire  
+ déplacement selon lieu  
Dates à convenir en commun

**En INTER**  
Voir notre calendrier  
pour les dates des sessions

Vidéo de présentation

