



# Le Centre Français de Formation

L'art de maîtriser ses compétences

## PROGRAMME DE FORMATION – Chocolaterie CONVENTION DE FORMATION PROFESSIONNELLE 14 Heures

### **I – Objectifs du module**

A la fin de la formation, les participants seront capables de :

1. Introduction : Fabrication de bases
2. Maîtriser les techniques de mise au point des chocolats
3. Connaître l'application
4. Maîtriser les bases en hygiène
5. Information des allergènes

### **II – Public et pré requis**

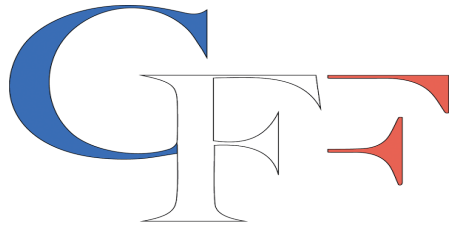
- **Taille des groupes** : 10 participants maximum
- **Type de public** : Tout public
- **Connaissances requises** : Aucune

### **III – Modalités techniques et pédagogiques**

- **Supports et matériels utilisés** : Supports de stage en version électronique et/ou papier
- **Modalités pédagogiques** :
  - o Théories et exercices
  - o Analyses, réflexions
  - o Mises en pratique, simulations, jeux de rôles
  - o Autoscopie : Technique audiovisuelle de formation, reposant sur l'analyse en groupe de sa propre image filmée.
  - o Débrief, corrections et apports de l'animateur
- **Intervenant** : .....

### **IV – Modalités de suivi, d'évaluation et de sanction**

- **Modalités de suivi** : Feuilles de présence émargées par demi-journée par les stagiaires et le formateur
- **Modalités d'évaluation** : Questionnaire de positionnement, Mises en situation, entretiens, questionnaires
- **Modalités de sanction** : Attestation de fin de formation individualisée mentionnant l'évaluation du formateur



# Le Centre Français de Formation

L'art de maîtriser ses compétences

## **V – Modalité de déroulement**

- **Dates** : A définir
- **Lieu** : A définir
- **Durée** : 14 heures
- **Horaires** : A définir

## **VI – Contenu détaillé et séquencé de l'action**

### **1. Introduction : historique du chocolat**

- Fabrication de masses de base : les ganaches, les pralinés, les pâtes d'amande. Fabrication de confiseries : pâtes de fruits, nougats, caramels.
- Maîtrise du trempage manuel des bonbons et du moulage de sujets.
- Mise au point des techniques de décors et de montage.

### **2. Le chocolat**

- Techniques de mise au point des chocolats : tempérage, cristallisation et stabilisation en fonction des chocolats blanc, lacté et noir.
- Préparation mousses et ganaches.
- Moulage et décors en chocolat.
- Réalisation d'un entremet au chocolat.

### **3. Application**

- Démonstrations et applications en laboratoire : les stagiaires réalisent eux-mêmes les productions.
- Dégustation et analyse des productions.
- Apports théoriques, technologie appliquée.

### **4. Produits d'entretien**

- Réceptionner déconditionner et entreposer les matières premières
- Identifier les matériels et les produits d'entretien
- Préparer les matériels et les produits d'entretien
- Contrôler l'état des stocks des matières premières

### **5. Allergènes**

- Connaître les allergènes
- Informer le client des substances allergisantes potentiels