

# CHOCOLAT

## Objectifs

- Connaitre les spécificités de chaque type de chocolat
- Connaitre et sélectionner des matières premières,
- Connaitre, respecter et maîtriser la chronologie des phases de fabrication des produits finis à base de chocolat
- Connaitre les techniques de fabrication de bonbons et autres produits dérivés
- Réaliser et maîtriser différents types et différentes textures d'inserts
- Réaliser des moulages et différents décors
- Assembler des pièces en chocolat
- Respecter la chaîne de production au niveau de la fabrication, du montage, de l'assemblage, de la conservation et du stockage.

## Contenu pédagogique

### Définitions et apports théoriques

- Histoire du chocolat (Origine, composant et spécificités)
- De la fève de cacao à la tablette de chocolat (Culture, récolte...)
- Composition des différents chocolats (Foncé, lacté, Ivoire)
- Apprentissage et maîtrise du champ lexical
- Etudes des températures de fonte, de cristallisation et de tempérage par typologie de chocolat
- Conservation et stockage

### Circuits de distribution et choix des produits

- Le choix de l'approvisionnement en circuit long ou en circuit cours
- Mise en concurrence et sélection des fournisseurs
- Création d'une trame pour la préparation du bon d'économat

### Productions et organisation

- Choix de la gamme de chocolats à décliner et des produits dérivés
- Préparation et optimisation du poste de travail (fiches techniques...)

### Préparation du Chocolat

- Tempérer le chocolat
- Mettre au point et cristalliser du chocolat de couverture
- Maintenir un chocolat de couverture à point

### Réalisation des garnitures et d'insert pour bonbon

- Ganaches, pralinées, pâtes, crèmes et mousses

### Techniques de mise en forme et réalisation

- Moulage, enrobage, modelage, trempage et enrobage des inserts

### Réalisation des recettes et des différents décors

- Transfert, pulvérisation, effet de structure, coloration perforation et dentelle

### Hygiène et conservation

## PUBLIC



## PRÉREQUIS



Modalité de la formation : Présentiel

Durée de la formation : 3 jours  
8h30 – 12h30 / 13h30 – 17h30  
Ce programme est adaptable sur 2 jours

Nombre de participants :  
Maximum 8 personnes

Tarif sur devis