

CHOCOLAT — 7 H

Objectifs pédagogiques

Acquérir les bases essentielles du travail du chocolat.
Savoir tempérer les différents types de chocolat
Réaliser des ganaches équilibrées et stables.
Apprendre les gestes d'hygiène, de sécurité et de conservation spécifiques à la chocolaterie.
Développer créativité et autonomie dans les réalisations.

Contenu pédagogique

Présentation des matières premières : types de chocolats, graisses, sucres, et additifs.
Le tempérage : principes, méthodes (bain-marie, tablage, tempéreuse) et erreurs à éviter.
Fabrication de ganaches et pralinés : émulsion, textures, ratios.
Moulage et enrobage : coques, tablettes, bonbons moulés et décorations.
Hygiène et sécurité alimentaire appliquées à la chocolaterie
Exercices pratiques sur les différentes étapes du processus de fabrication.

Avantages / Résultats attendus

Maîtrise des bases du travail du chocolat et des gestes techniques fondamentaux.
Capacité à tempérer, mouler et enrober de manière autonome.
Produits finis de qualité : brillants, cassants et stables dans le temps.
Acquisition de réflexes d'hygiène et de sécurité adaptés à l'activité.
Valorisation du savoir-faire artisanal et renforcement de la créativité professionnelle.

Durée



7h

Lieu



Présentiel

Nombres
Personnes



1 - 10
Personnes

Public



toute personne
souhaitant acquérir
les bases du travail
du chocolat.

Prérequis: Aucun. Tenue professionnelle adaptée requise (tablier, gants, couvre-chef).
Connaissances de base en pâtisserie ou cuisine souhaitées mais non obligatoires.

Modalités pédagogiques:

Formation axée sur la pratique (environ 70 %).
Démonstrations techniques suivies d'exercices individuels et en binômes.
Ateliers pratiques : tempérage, moulage, ganache, enrobage et décoration.
Supports remis : fiches techniques, courbes de température, fiches allergènes et traçabilité.

Modalités d'évaluation des connaissances

QCM d'entrée puis QCM final.
Observation des gestes lors des exercices pratiques.
Débrief collectif et attestation de participation.