HM FORMATION

Programme de formation
Le chocolat

Domaine : Technique

Modalité : Présentiel

Objectifs :

- Réaliser une courbe de température pour mettre au point son chocolat.
- Réaliser les moules pour couler son chocolat.
- Réaliser tous les éléments de décors en chocolat.
- Réaliser différentes garnitures.
- Pulvériser du beurre de cacao à l'aide d'un pistolet et compresseur.
- Comprendre les différents assemblages et textures..

Pré-requis : Bases en pâtisserie demandée

Public : Boulanger, cuisinier, commis de cuisine, pâtissier, artisan etc

Modalités techniques, pédagogique et d'encadrement :
Participation des stagiaires à la réalisation des différentes recettes avec l'aide du formateur.
Stages basés sur la pratique des techniques et la réalisation de recettes d'application par les participants.
Le formateur apportera une expertise technique et évalue les stagiaires au fur et à mesure de l'exécution des recettes.
Dégustation et critiques des produits réalisés. Le temps de dégustation est compté comme étant du temps de formation car a une visée pédagogique.
Remise d'un fichier recettes à chaque participant.

Modalités d'évaluation des connaissances ou d'appréciation des résultats de l'action de formation :
Evaluations pratiques en situation d'apprentissage complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants : Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

Modalité de suivi de l'action de formation : Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation.

Détail du programme :

Mise au point des chocolats.
Réalisation des différents moulages et structures.
Réalisations d'intérieurs, garnitures, décors.

Finition et présentation des produits.

Apprentissage des techniques de fabrication des recettes suivantes

Exemples de recettes à réaliser : (pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti)

Les bonbons moulés
Ganache chocolat, ganache vanille, caramel semi liquide vanille, caramel exotique…

Les truffes
Vanille, exotique, whisky, vieux rhum.

Les sucettes
Chocolat noir, lait, blanc, dulcey…

Les sucettes garnies
Ganache framboise, ganache vanille, ganache café, ganache chocolat.

Les tablettes origines/fourrées
- Tablettes pures origines.
- Tablettes fourrées: praliné, caramel vanille, caramel exotique, ganache framboise.
- Tablettes gourmandes: façon mendiants, orangettes, fruits caramélisés.

Les bonbons cadrés
Praliné feuilleté, praliné cacahuètes, ganache café, ganache vanille, ganache aux fruits.

Les guimauves enrobées
Vanille.

Les pâtes à tartiner
Praliné feuilleté, caramel vanille, caramel chocolat, noisettes.

Sanction de la formation : Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)