HM FORMATION

Programme de formation

Les montages en 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.
- Assembler différents éléments pour créer des montages.
- Pulvériser du beurre de cacao à l'aide d'un pistolet et compresseur.
- Réaliser des pièces commerciales et personnalisées pour sa clientèle.

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.
Assemblage des éléments.

Finition et présentation de la pièce artistique.

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 montages de Pâques « FRUITS »

Les montages de Pâques « MER »

Les montages de Pâques « ANIMAUX »

Les montages de Pâques « PERSONNAGES »

Les montages de Pâques « GOURMANDS »

Les montages de Noël.

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