

Ecole Bourgeois Frères

Impasse du Moulin

77510 Verdelot

Email: formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tel: 01 64 04 82 75



ATELIER AUTOUR DU CHOCOLAT ET DE LA CONFISERIE

Durée : 14.00 heures (2.00 jours)

Profils des apprenants

- Artisans Boulanger Pâtissier

Prérequis

- aucun

Accessibilité

Nos ateliers et formations peuvent être accessibles aux personnes en situation de handicap.

Les aspects, l'accessibilité et le type de handicap au regard des modalités d'accompagnement pédagogiques sont à évoquer impérativement au cours de l'entretien préalable à toute contractualisation afin de pouvoir orienter ou accompagner au mieux les personnes en situation de handicap.

Référente handicap : Christelle BASTIDE (christelle.bastide@ecolebourgeoisfreres.com)

Modalités d'accès

Mail : formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tél : 01 89 53 49 88

Délais d'accès

Le planning des ateliers et formations est disponible sur notre site internet et sur demande.

Les inscriptions sont possibles, en fonction des disponibilités, jusqu'à 72 heures avant le début de l'atelier ou de la formation.

Objectifs pédagogiques

- Définition d'une gamme rationnelle de produits additionnels chocolatés à emportés.
- Familiarisation avec les techniques et notions de bases en chocolaterie et confiseries.
- Optimisation et rationalisation de la production.

Ecole Bourgeois Frères

Impasse du Moulin

77510 Verdelot

Email: formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tel: 01 64 04 82 75



Contenu de l'atelier

- Accueil des apprenants
 - Présentation des locaux, de la journée et des supports
 - Explication des recettes
- Mise en place des préparations
 - Torrification et sablage des fruits secs, caramel ...
 - Meringues aux fruits
 - Mise au point des chocolats
 - Réalisations des pralinés, gianduja
 - Préparation appareil pour barres et boules énergétiques
 - Réalisation d'une pâte sablée chocolat sans gluten
 - Réalisation d'une pâte à sable allemand.
 - Réalisation d'une pâte à tartiner base aqueuse
 - Pochage guimauve
 - Pochage stick gianduja
 - Réalisation d'un caramel à tartiner
 - Montage barre, bouchées et tablettes rocher
- Montage et finition des produits
 - Mise au point des chocolat
 - Réalisation montage barre caramel
 - Enrobage stick gianduja, bouchées guimauve
 - Réalisation décors et finitions esthétiques
- Présentation des produits
 - Rangement et nettoyage des locaux
 - Mise en valeur des produits
 - Dégustation et débriefing
 - Clôture de l'atelier avec évaluation

Organisation de l'atelier

Equipe pédagogique

L'atelier sera assuré par Luc BAUDIN, chocolatier et champion du monde de pâtisserie Milan 2023.

Ecole Bourgeois Frères

Impasse du Moulin

77510 Verdelot

Email: formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tel: 01 64 04 82 75



Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des apprenants dans un espace dédié à l'atelier.
- Mise à disposition du matériel nécessaire (tenue vestimentaire, produits, ustensiles, ...) selon le sujet de l'atelier.
- Fiches recettes (livret)
- Travaux pratiques / mises en situation

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de l'atelier

- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Travaux pratiques / mises en situation.
- Formulaire d'évaluation de l'atelier.

Prix HT : 300,00€