

LE CHOCOLAT



Objectifs de la formation

- * Acquérir des connaissances théoriques autour du chocolat.
- * Réaliser des chocolats « bonbons » et des décors en chocolat (pour la pâtisserie).
- * Effectuer la mise au point « de la couverture » des chocolats.
- * Maîtriser la réalisation d'entremets autour du chocolat.
- * Mettre en œuvre les conditions nécessaires pour un stockage et une conservation optimale des produits.

Déroulement du programme

- * Accueil des stagiaires et présentation des formateurs.
- * Technologie sur la fabrication du chocolat et des couvertures (historique, variétés, cépages..).
- * Travail des intérieurs « bonbons » (ganaches, pâtes d'amandes, bonbons moulés...).
- * Mise au points de la couverture (températures de fonte, tablage du chocolat...).
- * Fabrication des décors et moulages (personnalisation des décors : ruban, coque, cœur, arabesque...).
- * Réalisation d'entremet au chocolat et ses déclinaisons à l'assiette.
- * Remise au point de la couverture.
- * Trempage des intérieurs à la fourchette (chocolat blanc, noir, lait...)
- * Développer sa créativité pour des décors à l'assiette et des entremets.
- * Maîtriser les conditions de stockage afin d'optimiser la conservation des produits, tout en respectant la législation en vigueur « normes HACCP ».
- * Finition et présentation des pièces.
- * Dégustation et analyse critique de la production.

Questions diverses, Analyse, synthèse, bilan et évaluation du stage

Remise d'une attestation de stage, d'un livret de formation et d'une clé usb comportant les dressages réalisés.

Public concerné : Chefs de cuisine, Cuisiniers, pâtissiers, gérants TNS

Dates, durée, rythme : Deux jours, 14 heures

Repas pris en charge par le centre de formation

Lieu de formation : Atelier cuisine de Bordeaux

Formateurs : Julien Anglade et intervention d'un formateur spécialisé finaliste MOF 2007

Coût par pers : Devis sur demande

Assistante de Direction : Laëtitia KERHOAS
Gérant : Mr Julien Anglade
Centre de Formation des Métiers de bouche GESTES PRO
Siège social : 19 Allée des Amandiers 33140 Villenave d'ornon
Atelier cuisine : Ets Maleyran frères , 45 rue Pierre Baour 33083 Bordeaux

Tel 06 66 26 25 68
Tel 07 86 95 61 89

Téléphone : 05 57 77 94 02

Messagerie : contact@gestespro.com
Site : www.gestes-pro.com

SIRET :479 623 175 000 37
NAF 8559 A
Enregistré sous le N° : 72330651033
Organisme assujetti à la TVA