CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE

Le HUB formation & compétences
Loire-Atlantique - Mayenne - Maine et Loire - Sarthe - Vendée
www.formation.paysdelaloire.cci.fr

PRÉSENTIEL

Tourisme - Hôtellerie - Restauration

Réf : 049HR14

Découvrir le travail du chocolat pour l'utiliser dans ses recettes

2 jours (14H)
Ajouté le 15/06/2022 – Modifié le 11/12/2025

580€ Net de taxe

Utilisez le chocolat sans modération dans vos recettes et décors !

Objectifs

- Connaître l'origine et l'histoire du chocolat
- Savoir mettre au point une couverture de cacao sur des ganaches, des pralines, des bonbons, des desserts ...
- Connaître les différentes techniques de cristallisation des chocolats
- Réaliser des intérieurs de chocolat destinés au trempage (ganache et intérieur praliné)
- Elaborer des chocolats en respectant les règles d'hygiène et de sécurité

Compétences visées

- Mettre au point une couverture de cacao
- Créer une ganache et un intérieur de chocolat
- Réaliser de petits décors en chocolat
- Réaliser des bonbons moulés
- Réaliser des bonbons enrobés
- Réaliser un dessert à base de chocolat

Public

Toutes personnes désirant découvrir le travail de base du chocolat.

Prérequis : Avoir quelques notions de pâtisserie
Accessibilité: Formation ouverte aux personnes en situation de handicap : un référent handicap étudiera les adaptations pouvant être mises en place pour vous permettre de suivre la formation.Pour plus d'informations : rendez-vous sur notre page centre de formation.
Délais d'accès : L'accès à la formation est soumis au délai d'acceptation des financeurs et du temps de traitement de la demande : de 7 jours à 2 mois selon le mode financement.

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE

Le HUB formation & compétences
Loire-Atlantique - Mayenne - Maine et Loire - Sarthe - Vendée
www.formation.paysdelaloire.cci.fr

PRÉSENTIEL

Tourisme - Hôtellerie - Restauration

Réf : 049HR14

Découvrir le travail du chocolat pour l'utiliser dans ses recettes

Programme

Programme

- Rappel de l'histoire du chocolat dans la gastronomie française
- Présentation des techniques de mise au point et des courbes de tempérage de plusieurs couvertures de cacao (noir, lait et blanc)
- Réalisation de 2 ou 3 intérieurs avec des garnitures simples destinés à être enrobés (intérieur a base de praliné, de ganache type truffes et bonbons moulés en plaque polycarbonate) : présentation des techniques pressionnelles suivie d'une mise en pratique
- Trempage avec les différents chocolats des intérieurs réalisés précédemment
- Réalisation d'une ganache à base de fruits destinés à être utilisé en bonbons moulés : présentation des techniques pressionnelles suivie de la mise en pratique
- Confection d'un dessert à base de chocolat : présentation des techniques pressionnelles suivie de la mise en pratique
- Réalisation de quelques décors en chocolats (tuiles, palets...) : présentation des techniques pressionnelles suivie de la mise en pratique
- Rappel des règles d'hygiène alimentaire indispensables a la réalisation des produits en chocolat
- La Réglementation de l'étiquetage des produits confectionnés

Dates & lieux

19 et 20 octobre 2026

Angers

€ 580.00

Les points forts

Une offre riche et diversifiée de plus de 300 formations sur des thématiques très ciblées. Une équipe à votre écoute pour vous accompagner dans la réalisation de vos projets formation !

Retrouvez tous nos indicateurs de satisfaction et de performance sur nos pages centres de formation.

CCI MAINE-ET-LOIRE

Angers, Cholet, Saumur
02 41 20 49 59

PRÉSENTIEL

Tourisme - Hôtellerie - Restauration

Réf : 049HR14

Découvrir le travail du chocolat pour l'utiliser dans ses recettes

Modalités pédagogiques

Le formateur apporte non seulement des notions théoriques mais également un accompagnement des stagiaires vers l'acquisition des compétences et leur validation par la pratique.

De ce fait, le déroulement des formations inclut des travaux : de préparation de recettes, de dégustation et d'analyse des produits réalisés.

Équipe pédagogique : Les formateurs CCI FORMATION sont sélectionnés en cohérence avec les méthodes pédagogiques que nous encourageons. Ils sont référencés sur la base de leur expertise dans leur domaine d'intervention et leur capacité à partager leur expérience au travers de solutions concrètes et opérationnelles.Titulaire d'un CAP pâtissier chocolatier, confiseur, glacier, notre intervenant expert accompagne les entreprises de la restauration en formation dans les domaines suivants : équilibre alimentaire, hygiène alimentaire, cuissons évolutives et juste cuissons, réduction des gaspillages alimentaires.
Méthodes : Les CCI des Pays de la Loire vous accueillent en proximité dans leurs établissements de formation. Nos équipements, conçus pour répondre à l'ensemble des thématiques de formation proposées, offrent un cadre d'apprentissage agréable, performant et stimulant.Découvrez sur nos pages centres de formation, la présentation détaillée de nos équipements et infrastructures. Les CCI Pays de la Loire sont équipées de la plateforme m@formation, dont l'objectif est d'améliorer l'expérience apprenante de nos stagiaires et d'enrichir nos formations en présentiel.Un accès personnalisé aux documents administratifs et pédagogiquesUne ergonomie simple et adaptéeDes parcours conçus avec des modalités synchrones et asynchrones

Validation/Certification

Test de positionnement réalisé en début de formation.A l'issue de la formation, les acquis de connaissances du participant seront évalués au regard des objectifs de la formation (QCM – quizz – mise en situation …).Une attestation de fin de formation pourra être remise au stagiaire à l'issue de la formation.