

Confiserie

Pour plus d'information sur cette formation, merci de contacter notre responsable pédagogique à l'adresse mail : maformation@kalyane.com

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Connaître les différents chocolats
- Acquérir les bases du travail du chocolat
- Maîtriser les techniques de moulage et trempage manuel
- Réaliser une gamme de bonbons chocolat et confiseries
- Concevoir des montages en chocolat
- Comprendre l'importance de la précision des pesées et de l'absence d'improvisation
- Développer la créativité sur des bases précises

PUBLIC CIBLE

Pâtissier, boulanger, personnel de vente désirant se reconverter, cuisinier, second de cuisine, commis de cuisine

PRÉREQUIS

Aucun

PROGRAMME

Fabrication de masses de base

- Les ganaches
- Les pralinés
- Les pâtes d'amande

Fabrication de confiseries



- Les pâtes de fruits
- Les nougats
- Les caramels

Le chocolat

- Travail et mise au point du chocolat
- Maîtrise du trempage manuel des bonbons
- Moulage de sujets

Recettes

- Assortiments de confiseries : nougats, pâtes de fruits, etc.
- Petites confiseries (mendiants, etc.)
- Bonbons chocolat de Noël
- Chocolats de Pâques

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Démonstrations des pratiques professionnelles
- Formation-action : les stagiaires réalisent eux-mêmes l'ensemble des réalisations
- Apports technologiques appliqués
- Analyse critique des productions

MODALITÉS DE FORMATION

Présentiel

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES

QCM et attestation de fin de stage

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS



Fiche d'appréciation remise au participant à la fin de chaque module de formation

NOMBRE DE PERSONNES MIN ET MAX : 1 à 8 personnes

LIEU DE FORMATION : sur site client

DURÉE : 21 heures soit 3 journées

HORAIRES DES SESSIONS : 9h00 à 12h30 et 14h00 à 17h30

PRIX : À partir de 1050 euros par personne

NOTE : Si vous, ou l'un(e) de vos salarié(e)s, est une personne en situation de handicap, merci de contacter notre référent handicap, Mr Rudy Cohen à l'adresse mail : referenthandicap@kalyane.com

