

## Confiserie

*Pour plus d'information sur cette formation, merci de contacter notre responsable pédagogique à l'adresse mail : [maformation@kalyane.com](mailto: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](mailto:referenthandicap@kalyane.com)*

