

FERRANDI
PARIS

FICHE FORMATION

CHOCOLAT ET CONFISERIE

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris
(Métro 4 - Arrêt Saint Placide)

ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est accessible aux personnes à mobilité réduite

RYTHME

5 jours
(35 h - 7 h par jour)

PRÉ-REQUIS

Professionnel(le) maîtrisant la mise au point du chocolat

PUBLIC VISÉ

Professionnel(le)s des métiers de bouche

DÉLAIS D'ACCÈS

Prochaine session du 13 au 17 février 2023

MODALITÉS D'ACCÈS

Renseigner et retourner le bulletin d'inscription.

OBJECTIFS

- Maîtriser les bases du travail du chocolat
- Réaliser une gamme de bonbons chocolat et confiseries
- Découvrir les techniques d'enrobage mécanique
- Réaliser des montages commerciaux en chocolat

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Fabrication des masses de base : ganaches, pralinés et pâtes d'amande

Confection de confiseries : pâtes de fruits, nougats et caramels

Procédé et différentes techniques de cristallisation du chocolat

Les techniques du trempage manuel et mécanique de bonbons

Le montage des pièces commerciales et une pièce de vitrine

Mise en œuvre des techniques de décor chocolat pour entremets

MODALITÉS DE POSITIONNEMENT

- Entretien individuel de positionnement réalisé par téléphone au moment de la candidature

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Exposés et exercices d'application
- Démonstrations des gestes professionnels
- 100% pratique : Formation-action
- Analyse critique des productions

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation formative des productions réalisées en cours et en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction en fin de stage
- Attestation de participation FERRANDI Paris délivrée à la fin du stage

LES RÉSULTATS OBTENUS

97,7%

Taux moyen de satisfaction globale de nos stagiaires en Formation Continue en 2021 (Très satisfait/ Satisfait)

TARIFS ET FRAIS

2 100 euros

CONTACT

Jean-François Ceccaldi

Chargé de clientèle

01 49 54 29 71

jceccaldi@ferrandi-paris.fr

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : **15/11/2022**

PARIS

FERRANDI Paris
28 rue de l'Abbé Grégoire
75006 Paris

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE