

SUBLIMER VOTRE TOUCHE DE GOURMANDISE BONBONS AU CHOCOLAT ET CONFISERIES

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Rennes
2 rue de Brest
35000 Rennes

Campus de Bordeaux
Campus du Lac
10 rue René Cassin - CS 31996
33071 Bordeaux

ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est
accessible aux personnes à
mobilité réduite

RYTHME

3 jours
(21h - 7h par jour)

PRÉ-REQUIS

Professionnel(le) maîtrisant la
mise au point du chocolat

PUBLIC VISÉ

Professionnel de
la restauration : salarié,
dirigeant, extra,
saisonnier, demandeur
d'emploi.

DATES

Campus de Rennes

- Session du 16, 17 et 18 octobre 2023

CAMPUS Bordeaux

- Session du 17 octobre, 13 et 14 novembre 2023
- Session du 27 mars, 2 et 3 avril 2024
- Session du 15 au 17 mai 2024

MODALITÉS ET DELAIS D'ACCÈS

Prise de contact téléphonique.

Renseignement et retour du bulletin d'inscription.

Prise de contact par l'école sous 48 heures pour validation de
l'inscription.

OBJECTIFS

- Confectionner des confiseries: pâtes de fruits, confitures, goodies.
- Confectionner des pralinés et pâtes à tartiner.
- Confectionner des bonbons moulés et cadrés.

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Réaliser des pâtes de fruits et confitures

Élaborer des pâtes de fruits, des gommés et guimauves

Préparation de confitures et marmelade aux fruits de saison

Confisage d'agrumes

Réaliser des pralinés et pâtes à tartiner

Grignotage, praliné et pâtes à tartiner

Procéder aux différentes techniques de cristallisation du chocolat.

Réaliser des bonbons moulés et cadrés

Gamme de divers chocolat, Ganache caramel

Les techniques du trempage manuel et mécanique de bonbons

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Exposés et exercices d'application.
- Démonstrations des gestes professionnels.
- Formation-action.
- Analyse critique des productions.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Dans le cadre de notre process qualité, évaluation systématique des éléments acquis en fin de formation.
- Évaluation formative des productions réalisées en cours et en fin de formation.
- Évaluation à l'oral en fin de journée.
- Questionnaire de satisfaction en fin de stage.

LES RÉSULTATS OBTENUS

95,8%

Taux de satisfaction globale
des stagiaires en Formation Continue en
2022/2023
(Très satisfait/ Satisfait)

TARIFS ET FRAIS

1260 euros

CONTACT BORDEAUX

Céline MEYNARD

Responsable développement d'affaires

06 67 70 88 31

celine.meynard@formation-lac.com

CONTACT RENNES

Maud JEGO

Conseillère Formation

06 72 87 80 70

maud.jego@fac-metiers.fr

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 20/10/2023

FERRANDI Paris Campus de Rennes
2 rue de Brest
35000 RENNES

Une école

 CCI ILLE-ET-VILAINE