

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

Les prochaines dates de stage seront bientôt disponibles sur notre site

MODALITÉS D'ACCÈS

Renseigner et retourner un dossier de candidature complet.

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
- 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

92,7%

Taux de satisfaction global des stagiaires sortants en 2020

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 : 08/06/2021

PARIS

FERRANDI Paris
28 rue de l'Abbé Grégoire
75006 Paris

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE