

(Programme de formation conforme à l'art. L 6353-1 du code du travail et du décret relatif à la qualité des actions de formation professionnelle continue du 30 juin 2015)

<b>LES CHOCOLATS</b>
<b>Domaine</b> : Cuisine
<b>Durée en heures et en jour</b> : 2 Jours soit 14 heures
<b>Modalité de la formation</b> : <i>présentiel</i>
<b>Public cible</b> : <i>Techniciens de fabrication</i>
<b>Nombre de personnes min et max</b> : 1 à 6

### **Objectifs :**

Remettre à niveau ses fondamentaux de la chocolaterie. Choisir l'intérieur adapté au produit final. Former des femmes et des hommes à la technique de la dragée chocolat en finition poudrée ou brillante. Comprendre les différentes méthodes de fabrication. Analyser les sources de dysfonctionnement et y remédier

### **Programme :**

**Point 1 : toute la théorie sur tous les différents ingrédients et paramètres indispensables pour comprendre le travail du turbinage chocolat et sucre.**

**Durée : 5 heures**

- Rappel sur le chocolat
- Les turbines
- Les intérieurs
- Les températures et l'hygrométrie
- Notions HRE ou AW
- Les produits de brillage
- Nettoyage et hygiène
- *TP : questionnaire sur le cours*

**Point 2 : le travail du turbinage, le problème du rythme et la résolution des différents problèmes liés à une modification des paramètres. Comment poudrer les intérieurs. Choix des intérieurs. Pourquoi nettoyer les turbines et comment, chaleur ou eau chaude.**

**Durée : 9 heures**

- Le turbinage, démonstration et essais
- Les principaux défauts ; collage bosselage
- Modifications suivant T° chocolat T° intérieurs
- Poudrage sucre/poudrage cacao
- *TP : faire une tournée complète dans un temps imparti avec explications du pourquoi des différents réglages*



**Prérequis :**

Avoir déjà travaillé le chocolat. Avoir des connaissances dans le domaine de la confiserie

**Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :**

Séances modulées en apports théoriques et application des apports sous forme de TP

*Modalités d'évaluation des connaissances : QCM, attestation de fin de stage...*

*Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants :*

*Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation.*

**Lieu de la session : SUR SITE CLIENT**