

Actualisé le 1er mars 2023

Domaine : Techniques de fabrication, préparation et transformation.

1

Formation : **LE CHOCOLAT SUR MESURE**

« La formation LE CHOCOLAT SUR MESURE vous permettra d'apprendre et d'actualiser vos connaissances en matière de réalisation, confection, montage et décoration. Votre formateur vous soumettra, après diagnostic, un contenu adapté. »

PUBLIC : Cette formation destinée aux professionnels leur permettra d'approfondir leur pratique et connaissances techniques du chocolat, de sa transformation.

PRÉ-REQUIS (facultatif) : Maîtriser les savoirs de base « lire et écrire en français ». La formation peut être envisagée dans une autre langue.

COMPÉTENCES ÉVALUÉES : Aucune évaluation d'entrée en formation.

MODALITÉS et DÉLAIS D'ACCÈS :

Entretien (analyse du besoin, faisabilité...) et convention

Auto-financement, le délai d'accès est d'environ 15 jours.

Si vous demandez le financement d'un tiers payant (OPCOEP, ou autres), prévoir un délai d'accès de 45 à 60 jours entre la demande de subvention et le début de la formation.

S'agissant d'une formation intra-entreprise, les conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap seront traitées au cas par cas.

NATURE : Pour les salariés, conformément à l'article L.6313-1 du code du travail, cette formation est caractérisée comme une action de développement des compétences.

TARIF : Voir devis. Durée minimale conseillée : 2 jours - 14 heures.

TYPE ET LIEU : Intra-entreprise, dans l'établissement du contractant.

FORMATEUR : Confirmé et expérimenté dans son domaine de compétence. Les noms, titres et qualités de/des intervenant(s) seront renseignés au contractant.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES DÉPLOYÉS POUR LA MISE EN ŒUVRE DE LA FORMATION.

Méthodes pédagogiques : Cette méthode des cas sur exercices réels a pour but de permettre aux participants d'appliquer immédiatement l'enseignement reçu. La pluralité des mises en situation permet au formateur de conduire son intervention en conjuguant les apports théoriques et pratiques adaptés.

Outils pédagogiques : La formation se réalise sur les outils, produits et matières premières mis à la disposition du formateur par l'entreprise bénéficiaire. Les supports de cours seront transmis en version papier ou numérique, ils seront adaptés par le formateur afin de répondre aux différents profils des participants et leur permettre ainsi de se les approprier.

Modalités de contrôle : Évaluation formative en cours de formation orale à l'appréciation du formateur. Évaluation de début et, validation des connaissances par une évaluation de fin de formation (individuelle et nominative), questionnaire à choix multiple.

Sanction : Il sera remis à chaque apprenant ayant pris part à la totalité des cours une attestation d'assiduité à la formation.

Suivi pédagogique : Durant les 2 mois suivant la formation, chaque participant bénéficiera d'un accompagnement personnalisé. Nos formateurs répondront par voie électronique à toutes les éventuelles questions qui pourraient subsister sur le thème abordé au cours de la formation et apporteront des compléments d'explication, à distance via (zoom, whatsapp, téléphone, échanges de courriels ou autres...).

En savoir plus :

Tél. Mob. : 06 01 45 40 03

E.Mail: adarconseil.sm@gmail.com

INDICATEURS DES RÉSULTATS OBTENUS EN 2022

Taux satisfaction stagiaires 89 %. Taux de satisfaction des prescripteurs 97 %. Taux d'interruption en cours de prestation (maladie et abandon) 2 %. Taux de retour d'enquête 89 %. Formations certifiantes 100 %.

OBJECTIFS

Répondre aux idées des professionnels et aux demandes spéciales de leur clientèle.

Ci-dessous deux propositions de contenu :

COMPÉTENCES VISÉES :

Être capable de fabriquer des sujets rentables et attractifs. Être capable de développer et varier la fabrication grâce à des méthodes simples

« Confectionner et proposer une gamme de montages et de sujets en chocolat pouvant illustrer les différentes fêtes de l'année (Noël, Pâques, Mariages, Anniversaires, etc.). De petits sujets réalistes au plus créatifs, des plus simples au plus compliqués, vous serez émerveillé par de nouvelles techniques Mise en application dans le cadre d'une gamme variée et créative »

PROGRAMME :

- Les matières premières
- Les règles essentielles du montage : la solidité, la rentabilité, l'esthétique, la facilité d'exécution.
- Apprendre le montage en série.
- La fabrication de chocolat modelable.
- Les méthodes de pulvérisation.
- Les gros, les minis, les micros-montages.
- Les fabrications des tubes en chocolat, les découpes de couverture, les chablons, le moulage des coques.

COMPÉTENCES VISÉES :

Appliquer les techniques de réalisation et obtenir le résultat visuel visé

PROGRAMME :

- Sélection et entretien de l'équipement
- Sélection des matières premières
- Les principes de mélanges de base
- Des garnitures originales et variées.
- Harmonisation des volumes et des couleurs
- Éléments de décoration rentables et originaux.
- Confections de décors, création et présentation. Le travail du chocolat (tempérage, cristallisation, stabilisation) Les glaçages (glaçages miroir, glaçages gourmands) Les différentes techniques de décors sur chocolat (base de chocolat plastique, pulvérisation de chocolat)

***S'agissant d'une formation sur mesure, les recettes visitées seront confirmées avec le formateur en amont à son intervention. Tout en restant sur le thème de la formation désignée « CHOCOLAT SUR MESURE », le formateur prendra en compte la clientèle, les produits en place et les objectifs visés.**