

Programme de formation

Pâques 2023 : Montages en chocolat « Pirates »

Date :

Lieu :

Objectif de la formation :

Réaliser des montages en chocolat sur la thématique : Pirates

Public concerné :

Professionnels en pâtisserie

Prérequis :

Connaissances de base en pâtisserie

Objectifs opérationnels :

- Réaliser la mise au point du chocolat
- Apprendre les techniques de base (moulage, assemblage)
- Travailler un appareil à pistolet au chocolat

Durée : 7 heures

Modalités pédagogiques

- Stage en présentiel (en entreprise ou groupement professionnel)
- Mise en pratique des recettes par les stagiaires
- Dégustation et analyse de la production

Moyens pédagogiques :

- Formateur expérimenté en pâtisserie
- Laboratoire technique et petits matériels professionnels
- Fiches recettes

Méthodes d'évaluation :

- Grille de positionnement des stagiaires en début et fin de formation

Programme du stage :

- Présentation de la formation et rappel de ses objectifs
- Tour de table/ Présentation des participants (parcours et attentes de la formation)
- Grille de positionnement (auto-évaluation des acquis)

- Réalisation de 5 sujets :
 - Canon
 - Capitaine crochet
 - Femme pirate
 - Mousse
 - Tonneau

- Techniques abordées :
 - Mise au point des chocolats (noir, lait et blanc)
 - Moulage d'éléments de différentes formes
 - Réalisation d'éléments en aplat
 - Collage des éléments moulés et détaillés
 - Travail sur des éléments de décor
 - Réalisation et application d'appareils à pistolet à chocolat

- Bilan de fin de formation (échanges avec les participants)
- Grille de positionnement (évaluation des acquis)
- Enquête de satisfaction