

Programme de formation

## **Pâques 2024 : Montages en chocolat « Les animaux font les J.O. »**

### **Objectifs de la formation :**

- Préparer les J.O. 2024 en réalisant de nouveaux montages en chocolat attrayants pour cet évènement sportif international permettant des ventes additionnelles.
- Travailler sans colorant artificiel pour une alimentation plus saine.

### **Public concerné :**

Professionnels en pâtisserie-chocolaterie

### **Prérequis :**

Connaissances de base en pâtisserie-chocolaterie

### **Objectifs pédagogiques :**

- Confectionner des montages originaux sur le thème des J.O. 2024
- Réaliser des montages sans colorants artificiels mais avec des denrées alimentaires colorantes (poudre de fruits et végétaux)
- Utiliser différentes techniques de fabrication (moulage, assemblage, ...)

**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
- Questionnaire d'évaluation de la formation
- Bilan de fin de formation avec les stagiaires et le formateur

### **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 sur le thème « les animaux font les J.O. »
  - Le kayakiste
  - La judokate
  - L'haltérophile
  - Le skateur
  - Le sprinteur
  
- Techniques abordées :
  - Mise au point des chocolats (noir, lait et blanc)
  - Utiliser des poudres de fruits et végétaux en remplacement des colorants artificiels
  - 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
  - Assemblage et collage de gros éléments en chocolat
  - Réalisation de décors à l'aide de pochoirs
  
- Bilan de fin de formation (échanges avec les participants)
- Grille de positionnement (évaluation des acquis)
- Enquête de satisfaction