

Programme de formation

Pâques 2026 : Montages en chocolat « Les animaux Artisans »

Date :

Lieu :

Objectifs de la formation :

- Réaliser une pièce de vitrine et de nouveaux montages en chocolat attrayants
- Travailler sans colorant artificiel.

Public concerné :

Professionnels en pâtisserie-chocolaterie

Prérequis :

Connaissances de base en pâtisserie-chocolaterie

Objectifs pédagogiques :

- Confectionner des montages originaux autour d'une thématique
- 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

- Le pâtissier
- La fleuriste
- Le menuisier
- Le photographe
- La fromagère

- 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