

FORMATIONS 2019

La fabrication des enrobés chocolat en turbine

PUBLIC

Artisans chocolatiers

LIEU

Ecole Supérieure des Métiers,
Muret (31), France

SESSIONS 2019

Session n° 1

Lundi 13, mardi 14, mercredi 15 mai 2019

Session n° 2

Lundi 16, mardi 17, mercredi 18 sept 2019

OBJECTIFS

A la fin des 3 jours de formation,
l'Artisan Chocolatier sera capable de :

- > Citer les différents paramètres qui interviennent pendant l'enrobage chocolat en turbine.
- > Expliquer l'influence de ces différents paramètres sur le résultat.
- > Choisir les réglages qui lui permettront de fabriquer un produit simple.

La fabrication des enrobés chocolat en turbine

GOMMAGE - ENROBAGE - VERNIS

Les enrobés chocolat sur base noisette, amande ou autres centres comme des céréales ou des fruits déshydratés bénéficient d'une forte demande auprès des consommateurs. Ils ne sont pas associés à une fête en particulier et peuvent donc être consommés toute l'année.

L'artisan chocolatier est capable de répondre à cette demande sur le haut de gamme, mais il lui manque souvent le savoir-faire spécifique de l'enrobage en turbine.

Qu'il soit déjà ou non équipé de turbines, ce stage lui permettra d'apprendre les techniques de base de la dragéification chocolat. Celles-ci lui donneront les moyens de lancer très rapidement une gamme de produits simples.

En produisant et en s'appuyant sur son savoir-faire, il sera capable de développer rapidement sa propre gamme de produits turbinés.

PUBLIC CONCERNÉ

Artisans chocolatiers expérimentés non industriels souhaitant développer une gamme de produits turbinés.

DÉROULÉ DE LA FORMATION

COURS THÉORIQUES SUR OPÉRATIONS DE GOMMAGE, ENROBAGE CHOCOLAT ET VERNIS CHOCOLAT

- > Principes
- > Matières premières utilisées
- > Modes opératoires

LA PRATIQUE

- > Gommage noisettes et amandes
- > Enrobage noisettes, amandes, divers centres avec chocolat noir et chocolat lait
- > Vernis chocolat noir et chocolat lait

ANALYSE POST-PRATIQUE DE TOUS LES PARAMÈTRES INFLUANT SUR LE RÉSULTAT DES 3 OPÉRATIONS

- > Tableaux des risques
- > Rattrapage des défauts

INFOS PRATIQUES

MOYENS UTILISÉS

La pratique s'effectue dans les locaux de l'École Supérieure des Métiers de Muret, près de Toulouse.

INTERVENANT

Frédéric Menguy, Consultant - Formateur

DURÉE DE LA FORMATION

3 jours - 24 h

LIEUX DE LA FORMATION

Ecole Supérieure des Métiers de la CMA de Haute-Garonne

CFA de Muret
25, chemin de la pyramide
31601 MURET, à 20 km de Toulouse

COÛT DE LA FORMATION

Coût / jour : 553,33 € HT

Total : 1 660 € HT

INSCRIPTIONS

En ligne sur le site de la Confédération des Chocolatiers
www.chocolatiers.fr/les-formations-2

Renseignements :

Lucas Renaud / l.renaud@chocolatiers.fr

*Formation financée à 100% par OPCALIM dans le cadre du programme TPE PME (sans avance de frais).
Prise en charge aussi par le FAFCEA.*

FMDE SARL

Parc d'activité ALBASUD - 35, Avenue du Danemark
CS60380 - 82003 MONTAUBAN Cedex - FRANCE

Tél. +33 648 10 67 32

Mail info@fredericmenguy.fr

www.fredericmenguy.fr

SARL au capital de 10 000 € - RCS Montauban

N° Organisme de formation 73 82 00700 82 - Code APE 8559A

TVA INTRA FR28 808941561 - SIRET 808 941 561 00017