frédéric menguy

expert en dragéification et enrobage
pan coating expertise

en partenariat avec

CHOCOLATIERS CONFISEURS DE FRANCE

FORMATIONS 2019

Turbinés chocolat Perfectionnement

PUBLIC

Artisans chocolatiers expérimentés

LIEU

Ecole Supérieure des Métiers,
Muret (31), France

SESSION 2019

Lundi 8, mardi 9, mercredi 10 juillet 2019

OBJECTIFS

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

> Citer les différents paramètres qui interviennent sur les opérations abordées.

> Expliquer l'influence de ces différents paramètres sur le résultat.

> Choisir les réglages qui lui permettront de fabriquer un produit simple.

Turbinés chocolat Perfectionnement

FINITION COLORÉE - VERNIS COLORÉ - DRAGÉIFICATION SUCRE TENDRE

Plutôt que d'augmenter le volume de production de ses produits « classiques », l'artisan chocolatier qui souhaite développer son activité Turbinés peut diversifier son produit autour d'un thème commun.
Cette démarche lui permet d'augmenter la valeur ajoutée de ses produits et de se démarquer de la concurrence, sans l'obliger à réaliser de nouveaux investissements.
L'objectif de ce stage est d'augmenter la palette de compétences de l'artisan afin qu'il soit capable de développer et mettre rapidement au point de nouvelles finitions sur des produits existants.
Stage ouvert à ceux qui possèdent déjà une bonne expérience de la dragéification chocolat – idéalement à ceux qui ont suivi le stage initiation – il est basé sur une pédagogie alternant pratique et analyse. Il donne à l'artisan de nouveaux outils pour développer sa créativité.

PUBLIC CONCERNÉ

Artisans chocolatiers expérimentés souhaitant diversifier leur gamme de produits turbinés.

DÉROULÉ DE LA FORMATION

COURS THÉORIQUES SUR L'OPÉRATION DE DRAGÉIFICATION TENDRE
> Principes
> Matières premières utilisées
> Modes opératoires

FOCUS SUR LES OPÉRATIONS DE COLORATION DE CHOCOLAT, DE COLORATION DE VERNIS OU DE FINITIONS MOUCHETÉES

LA PRATIQUE
> Gommage
> Enrobage chocolat noir et blanc coloré
> Mouchetage et vernis coloré
> Dragéification tendre

ANALYSE POST-PRATIQUE DE TOUS LES PARAMÈTRES INFLUANT SUR LE RÉSULTAT DES OPÉRATIONS
> Tableaux des risques
> Rattrapage des défauts

INFOS PRATIQUES

MOYENS UTILISÉS
La pratique s'effectue dans le laboratoire 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*

Formations prises en charge par l'Opcalim et le FAFCEA.

couleur pollen www.couleurpollen.fr

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
Nº Organisme de formation 73 82 00700 82 - **Code APE** 8559A
TVA INTRA FR28 808941561 - **SIRET** 808 941 561 00017