



## FORMATIONS 2020

# Turbinés chocolat Perfectionnement

### PUBLIC

Artisans chocolatiers expérimentés

### LIEU

Ecole Supérieure des Métiers,  
Muret (31), France

### SESSION 2020

Lundi 6, mardi 7, mercredi 8 juillet 2020

### 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 et vernis des dragées 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](http://www.chocolatiers.fr/les-formations-2)

#### Renseignements :

Sylvie Collin / [contact@chocolatiers.fr](mailto:contact@chocolatiers.fr)  
ou sur [info@fredericmenguy.fr](mailto:info@fredericmenguy.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](mailto:info@fredericmenguy.fr)  
[www.fredericmenguy.fr](http://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

