

FORMATIONS 2022

Turbinés chocolat Perfectionnement

PUBLIC

Artisans chocolatiers expérimentés

LIEU

Ecole Supérieure des Métiers, Muret (31), France

SESSION 2022

Lundi 29, mardi 30 et mercredi 31 août 2022

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**

- > Modes opératoires

FOCUS SUR LA FABRICATION DE PRODUITS COLORÉS **OU MOUCHETÉS**

LA PRATIQUE

- > Mouchetage et vernis coloré
- > Dragéification tendre et vernis des dragées tendre

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

DÉROULÉ DE LA FORMATION

- > Beaucoup de pratique, avec la fabrication de produits finis
- modèle et l'influence des paramètres en jeu.

INFOS PRATIQUES

Cours pratiques en français

MOYENS UTILISÉS

La formation s'effectue dans les locaux de l'École Supérieure des Métiers de Muret sur un matériel de dragéification performant.

PRE-REQUIS

Avoir suivi le stage initiation ou disposer d'au moins une année d'expérience en turbinage chocolat.

EVALUATION

Cette formation donne lieu à une évaluation des acquis. D'autre part, un questionnaire de satisfaction sera donné en fin de séance.

EFFECTIF PAR SESSION

Minimum: 4 - Maximum: 8

INTERVENANT

Frédéric Menguy, Consultant - Formateur

DURÉE ET HORAIRES DE LA FORMATION

3 Jours - 24H

matin: 8H30 - 12H30 / Après-midi: 14H00 - 18H00

LIEU DE LA FORMATION

École Supérieure des Métiers

21, Chemin de la Pyramide - 31600 MURET Etablissement accessible aux personnes handicapées.



COÛT DE LA FORMATION

Total: 1750 € HT

Restauration et hébergement non compris. Nous consulter.

INSCRIPTIONS

formation@fredericmenguy.fr - Tél: +33 648 10 67 32 Un devis vous sera envoyé précisant le programme et les Conditions Générales de Vente.

Organisme de formation certifié QUALIOPI.

