

FORMATIONS 2023

Turbinés chocolat Perfectionnement

PUBLIC

Artisans chocolatiers expérimentés

LIEU

École Supérieure des Métiers, 31600 MURET
ou
Laboratoire d'application FMDE, 82000
MONTAUBAN

SESSION 2023

Du lundi 4 au mercredi 6 septembre 2023

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 SANS AIR

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 (SANS AIR)

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

FOCUS SUR LA FABRICATION DE PRODUITS COLORÉS OU MOUCHETÉS

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

DÉROULÉ DE LA FORMATION

- > Des cours théoriques décrivant les différentes phases de la dragéification.
- > Beaucoup de pratique, avec la fabrication de produits finis identiques à ceux que l'on trouve sur le marché.
- > Des travaux dirigés permettant à chacun de comprendre le modèle et l'influence des paramètres en jeu.

INFOS PRATIQUES

Cours pratiques en français

MOYENS UTILISÉS

La formation s'effectue sur un matériel de dragéification performant (turbines + centrales de traitement d'air).

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 : 1 – Maximum : 10

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, 31600 MURET

ou **Laboratoire d'application FMDE**, 82000 MONTAUBAN

Etablissements accessibles aux personnes handicapées.



COÛT DE LA FORMATION

Total : 1 890 € 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.



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