

Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie (ENSP)

PROGRAMME DE FORMATION

(Les formations sont non contractuelles et le contenu peut être modifié par le Chef Formateur afin de vous offrir la meilleure formation possible en fonction de vos attentes)

Formation : BEAN TO BAR NIVEAU 2

Date : Du lundi 16 septembre 2024 à 8h au jeudi 19 septembre 2024 à 13h

Formateurs : Régis BOUET, Consultant Formateur International Maître Chocolatier-Confiseur et Conseiller en Production

Public visé : Professionnels de la pâtisserie, chocolaterie, confiserie, boulangerie, glacerie, traiteur, restauration, cuisine

Nature de la formation : Développement des compétences/Acquisition, entretien ou perfectionnement des connaissances/Perfectionnement dans l'emploi.

Prérequis : Aucun

Délais et modalités d'accès :

L'inscription et l'accès aux inscriptions se fera en fonction de vos attentes, sous réserve des places disponibles et de la validation de l'évaluation de vos besoins. Nous vous recommandons de vous inscrire au plus tôt, afin d'assurer la disponibilité des places pour les formations souhaitées.

Délai d'accès : 1 jour ouvré précédant le début de la formation

Nos formations peuvent être accessibles aux personnes en situation de handicap. Les aspects, l'accessibilité et le type de handicap au regard des modalités d'accompagnement pédagogiques sont à évoquer lors de l'entretien avant toute contractualisation afin de pouvoir orienter et accompagner au mieux les personnes en situation de handicap. Veuillez contacter le 04 71 65 79 64 ou admissionsfpc@ecoleducasse.com

Objectifs : A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de :

-Comprendre et maîtriser les différentes phases du processus Bean To Bar et toutes les étapes nécessaires à la fabrication du chocolat

-Réaliser et composer ses propres recettes de chocolat

Organisation : Lieu : **École Nationale Supérieure de Pâtisserie (ENSP)**

125 Allée du Château de Montbarnier 43200 YSSINGEAUX

Durée : 31 heures sur 04 jours (lundi de 8h à 12h00 et de 14h00 à 18h00/mardi de 8h à 12h00 et de 14h00 à 18h00/mercredi de 8h à 12h00 et de 14h00 à 18h00 et jeudi de 6h à 13h)

Méthode pédagogique : Alternance entre théorie et pratique, Formation Action / Réalisation de différentes recettes par le stagiaire avec démonstration et explication des procédés et techniques par le Chef formateur et mise en application pratique par le stagiaire

Moyens pédagogiques : Un dossier de recettes est remis à chaque stagiaire en début de formation / Laboratoires très bien équipés (machines et matériel)

La tenue professionnelle complète (veste, pantalon, chaussures de laboratoire) est exigée.

Programme/Contenu :

« Maîtrise du travail de la fève au chocolat »

Après la transformation de la fève de cacao en chocolat (Bean To Bar Niveau 1), approfondissement de ces connaissances en découvrant plus particulièrement le travail des fèves.

Mise en valeur de vos fèves de chocolat et travail de la fève afin d'en tirer le meilleur et faire évoluer vos recettes de chocolat

Fabrication de chocolat et perfectionnement de vos recettes de chocolat

Analyse des fabrications, dégustation et rectification si nécessaire

Au programme expériences poussées et découvertes analytiques

Contenu pédagogique :

-Apprentissage et maîtrise des étapes et processus nécessaires à la fabrication du chocolat permettant de choisir la composition de ses propres recettes

-Maîtrise de la technologie du chocolat

-Fabrication de chocolat à travers la réalisation de 12 recettes de chocolat (noir, au lait, blanc...) entièrement mises au point pour cet atelier unique

-Dégustations et analyses des productions

Suivi de l'exécution / Appréciation des résultats / Modalités d'évaluation

Tout au long de la formation : Le Chef formateur porte attention à la bonne intégration des connaissances, savoirs et techniques (apportant si nécessaire des rectifications) et à la progression du stagiaire

Evaluation au travers des échanges, observations, analyses critiques entre le Chef formateur et les stagiaires

En fin de formation : Dressage d'un buffet avec présentation des produits et dégustation finale

Evaluation du stagiaire à compléter par le Chef formateur sur l'attestation de fin de formation nominative/Une attestation de fin de formation nominative est remise à chaque stagiaire mentionnant l'évaluation par le Chef formateur des acquis de la formation

Fiche de satisfaction à compléter par le stagiaire et par le Chef formateur

Feuilles d'émargement signées par le stagiaire et le Chef formateur

Un certificat de réalisation de l'action de formation est remis à chaque stagiaire

Post-formation : Questionnaire d'évaluation à froid à remplir par le stagiaire et par le chef d'entreprise