

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 : **BONBONS CHOCOLAT : TECHNOLOGIE APPLIQUÉE ET ÉQUILIBRAGE**

Date : Du lundi 14 octobre 2024 à 8h au mercredi 16 octobre 2024 à 13h

Formateurs : Jeremy DELTEIL, Chef Formateur ENSP

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 et 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 :

-Réaliser et équilibrer des ganaches.

-Comprendre et maîtriser les bases de la technologie du chocolat à travers la réalisation de ganaches

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

125 Allée du Château de Montbarnier 43200 YSSINGEAUX

Durée : 23 heures sur 03 jours (lundi de 8h à 12h00 et de 14h00 à 18h00/mardi de 8h à 12h00 et de 14h00 à 18h00/mercredi 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 :

Toutes les solutions et clés pour comprendre et équilibrer vos intérieurs.

Les différents points technologiques de réalisation des ganaches et pralinés seront abordés et mis en pratique.

Au programme : -Technologie des ingrédients : les produits sucrants et édulcorants ; les produits laitiers (le lait, la crème, le beurre) ; les chocolats (les couvertures, les chocolats ganaches) ; les liquides ; les additifs.

-L'équilibrage et la pratique des ganaches et pralinés : équilibrer une ganache via logiciel ; influence de l'AW ; réalisations d'intérieurs vegan ; émulsion ; chablonnage ; cadrage ; enrobage.

-Hygiène et conservation : législation, congélation, décongélation, point de rosée.

Contenu pédagogique : -Réalisation de ganaches

-Compréhension et équilibrage des ganaches : équilibrage d'une ganache via logiciel, compréhension de l'influence de l'AW

-Maîtrise de la technologie du chocolat et des ingrédients : produits sucrants et édulcorants, produits laitiers, chocolats, liquides, additifs

-Réalisation d'intérieurs vegan, émulsion, chablonnage, cadrage, enrobage

-Maîtrise des techniques de travail autour du chocolat/Apprentissage des règles d'hygiène et de conservation

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