

INITIATION AU TRAVAIL DU CHOCOLAT

les 29 et 30 novembre 2021

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Étudier et mettre en pratique les techniques de base du travail du chocolat.

CONTENU DE LA FORMATION

- Description du procédé de fabrication du chocolat et des produits dérivés : « de la cabosse au chocolat »

- Étude du "tablage" du chocolat et des différentes températures de travail selon les chocolats et les produits finis.

- Réalisation en atelier de préparations à base de chocolat ne nécessitant pas (ou peu) de matériel spécifique :
 - fabrication de ganaches et de truffes,
 - fabrication de moulages et enrobages

- Étude de la réglementation autour du travail et de la commercialisation de chocolats

- Étude du matériel de fabrication : coûts, adresses de fournisseurs...

- Échanges autour des retours d'expérience des participants à la formation

A QUI S'ADRESSENT NOS STAGES ?

Porteurs de projet, agriculteurs, salariés, artisans transformateurs, demandeurs d'emploi...

Cette formation ne nécessite pas de prérequis.
Pour les personnes en situation de handicap, nous contacter.

MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

Formateur du CFPPA, de profil ingénieur agroalimentaire spécialisé en transformation fermière.

Pâtissier-chocolatier professionnel.

Atelier de transformation équipé de matériels professionnels, de petite et moyenne capacité de production.

Formation en présentiel, avec alternance d'apports théoriques et pratiques.

Durée : **11 heures**

Horaires : **Jour 1 13h30 – 17h**
Jour 2 8h30 - 17h

MODALITES D'EVALUATION

Chaque stagiaire est évalué à tout moment par le formateur par le questionnement, l'observation, la vérification de l'apprentissage des gestes techniques, et par une évaluation formative ou autoévaluation en fin de stage.

Une attestation individuelle de formation est délivrée à l'issue de la session.

COÛT ET CONDITIONS DE PRISE EN CHARGE

17 €/heure, soit 119 € par jour et par personne.

- Statut agricole, exploitant, conjoint-collaborateur, cotisant solidaire, PPP : le CFPPA dépose des demandes collectives auprès du VIVEA ; la prise en charge financière dépend de l'avis du comité. Nous contacter.
- Demandeurs d'emploi : financement possible d'un parcours de formation complet dans le cadre du dispositif du Conseil Régional Occitanie ou avec votre CPF. S'adresser à votre Pôle Emploi ou nous contacter.
- Salariés : financement entreprise ou avec votre CPF possible dans le cadre d'un parcours de formation complet. S'adresser à votre entreprise ou nous contacter.

Ce stage peut être complété par les modules :

- « Initiation à la pâtisserie » les 7 et 8 décembre
- « Initiation à la confiserie » du 8 au 10 novembre



CFPPA de Lozère – site de Florac
2 place de l'Ancienne Gare
48400 FLORAC
Tel : 04 66 65 65 62
Fax : 04 66 65 65 61
cfppa.lozere@educagri.fr
www.epl-lozere.fr/formations-courtes/



Date de dernière mise à jour : 04/01/2021