



## **CONVENTION PROGRAMME DETAILLE:** **COURS PRATIQUE : CHOCOLAT ET CONFISERIE PAR FREDERIC** **HAWECKER MOF CHOCOLATIER**

### **Objectifs :**

Elaborer des différents produits nouveaux ; une gamme de chocolat et confiserie en employant de nombreuses techniques de fabrication, parfum et montages originaux, décors nouvelles tendances.

### **Moyen pédagogique, technique et encadrement :**

Participation des stagiaires à la réalisation des différentes recettes avec l'aide de l'animateur. Remise d'un fichier-recettes à chaque participant au début du cours. Tous les matériels nécessaires sont mis en place par Bellouet Conseil. La présentation finale et dégustation pour l'évaluation par le formateur.

**Public Concerné :** Pâtissier, boulanger, restaurateur et traiteur

**Pré requis :** Connaissance et technique de base sur la réalisation de chocolat et confiserie

### **Evaluation :**

Lors de la présentation finale, le formateur évalue oralement les résultats afin de déterminer si le stagiaire a acquis les connaissances et techniques visés. A l'issue du stage, une feuille de questionnaire est rempli par le stagiaire afin laisser la possibilité de s'exprimer la satisfaction ou difficulté rencontrée pendant le stage.

### **Programme :**

#### **Chocolaterie :**

Bonbons enrobés :

Ganache Rhum Raison	Ganache Citron Vert	Ganache Passion	Ganache Gingembre
Ganache Orange / Earl Grey	Ganache Fève de Tonka	Rocher Praliné	

Bonbons Moulés :

Ganache Chocolat Blanc Caramélisé Bailey	Ganache Thé Fruit Rouge
Ganache Cappuccino	Ganache Cointreau

#### **Confiserie :**

Confiserie en Pots :

Marmelade d'orange Badiane	Confiture de Noël	Caramel Banane Passion
Caramel Coco	Caramel Beurre salé	Caramel mou aux fruits secs

Confiseries :

Réglisses	Réglisses framboise	Nougat blanc	Nougat Chocolat
Oranges Confits	Guimauve Coco	Guimauve framboise	Bonbons Gélifiés Cola
Pâte de fruits abricot crémée			
Pâte de fruit fraise			
Pâte de Coing			
Fudge cacahuète			

### **Action de Formation :**

- **Durée du stage :** 03 jours x 8 heures = 24 heures 8h30 -12h30 4h + 13h30 -17h30 4h Total 8h/jour

- **Lieu :** ECOLE BELLOUET-CONSEIL – 304-306, rue Lecourbe - 75015 PARIS

**Numéro de déclaration d'activité: 11753768575**

- **Tarif :** 1233.33€ H.T / 1480.00€ T.T.C

L'Ecole Bellouet conseil est référencée par les organismes collecteurs et les formations sont éligibles à la subrogation.



Le lieu est aménagé pour faciliter l'accès et l'usage aux personnes à mobilité réduite. <https://www.agefiph.fr/> / <https://www.capemploi-75.com/> L'Ecole Bellouet conseil est attentive et accessible aux personnes en situation d'handicap pour étudier les aménagements le cas échéant.