



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE : **COURS PRATIQUE CHOCOLAT SPECIAL PAQUES 2020**

Objectifs :

Elaborer des différents produits nouveaux : une gamme de nouveaux sujets en chocolat – petits pièces commerciales et humoristiques à base d'œufs et de demi-sphère.

Moyen pédagogique, technique et encadrement :

Participation des stagiaires à la réalisation des différents sujets en chocolat avec l'aide de l'animateur. Remise d'un fichier-recettes à chaque participant au début du cours. 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 le travail du chocolat.

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 :

Explications sur le moulage en chocolat

LES SUJETS EN CHOCOLAT :

- DRAGON
- TIGRE
- L'INDIEN
- STICH
- LA LICORNE
- HELLO KETTY
- L'OURS
- L'HORLOGE
- LE PARAISSIEUX
- LE CHEF DE GARE
- FUNKO
- PUNBA
- LE CHIEN

LES OEUFS

- L'ŒUF CHIEN
- L'ŒUF SKATER
- L'ŒUF SERRURE

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** : 1162.50 € H.T / 1395.00€ T.T.C

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