



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE: **COURS PRATIQUE « PIECES ARTISTIQUES EN CHOCOLAT »**

Objectifs :

Elaborer des différentes techniques nouvelles ; d'imitation, moulages souples en gélatine et variétés d'objets en chocolat et finition avec l'utilisation de l'aérographe. Amener le stagiaire à réaliser une grande pièce artistique en chocolat.

Moyen pédagogique, technique et encadrement :

Participation des stagiaires à la réalisation d'une grande pièce artistique avec l'aide de l'animateur. Remise d'un fichier-recettes à chaque participant au début du cours. Tous 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 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 :

- **Réalisation d'une grande pièce artistique**

- **Moulage en gélatine**
 - Recette
 - Réalisation
- **Appareils à pulvériser – Utilisation d'aérographe**
 - Recette Classique
 - Recette Spécifique
 - Spécificités
 - Inconvénients
 - Caractéristiques

- **Les beurres de cacao colorés**

- **Conception d'un moule en pvc souple**

- **Présentation**

- Action de Formation :

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