



Les desserts au chocolat

PRÉSENTIEL

SUR-MESURE

INTER ENTREPRISE

Objectif de formation

A l'issue de la formation vous serez capable de confectionner des desserts, mignardises, entremets et confiserie au chocolat pour les fins de repas et buffet.

Programme

Aborder l'origine et l'histoire du chocolat

Histoire, production et fabrication

Connaître la mise au point du chocolat

Les courbes de températures des chocolats noirs, laits et blancs

Appliquer les fiches techniques lecture et mise en œuvre des fiches techniques

Réaliser des préparations de base

Réalisation des pâtes de base

Réalisation des crèmes de base

Réalisation de glaçage

Réalisation de biscuits

Réalisation de confiseries et mignardises au chocolat

Réaliser le montage et l'assemblage des desserts montage des entremets et des desserts individuels

Réaliser le décor et finition des desserts



Les points forts de la formation

- Mini groupes pour favoriser les échanges entre professionnels
- Formation opérationnelle avec réalisation de recettes
- Diversité des préparations au chocolat.
- Diversité des techniques professionnelles employées dans le travail du chocolat.

Infos pratiques



Type de formation

Formation continue



Public cible

Professionnel de la restauration maîtrisant les bases en pâtisserie : salarié, dirigeant, extra, saisonnier, demandeur d'emploi.



Durée

2 Jours dont 14 Heures en centre



Tarif(s) net de taxe

740 € par stagiaire



Adresse

Site de Rennes/Bruz

Campus de Ker Lann,
6 Rue des frères Montgolfier, BP
17201

35172 Bruz

<https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine>

Les conditions d'admission

Prérequis

aucun

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

Appliquer les fiches techniques. Réaliser des préparations de base. Réaliser le montage et l'assemblage des desserts. Réaliser le décor et finition des desserts.

► PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

Dans le cadre de notre process qualité, évaluation systématique des éléments acquis en fin de formation.

Modalités pédagogiques

Alternance d'apports théoriques et de mises en pratique via les productions réalisées par les participants

Les sessions



Bruz

- Nous contacter

Date et mise à jour des informations : 12/06/2025

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr



Contacts



GANDOURINE Marie

Marie.GANDOURINE@ille-et-vilaine.cci.fr

CCI Formation Ille-et-Vilaine - Site de Ker Lann - N° SIRET 130 022 809 00011 - N° d'activité 53351000435
Campus de Ker Lann, 6 Rue des frères Montgolfier, BP 17201 - 35172 Bruz
Tél. : 0299054545 - cci.formationcontinue@fac-metiers.fr - <https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine>



CCI FORMATION
BRETAGNE