



Sublimer votre touche de gourmandise : Bonbons au chocolat et confiseries

FERRANDI Paris – Campus de Rennes

PRÉSENTIEL

SUR-MESURE

Objectif de formation

Cette formation vous permet de réaliser une gamme de confiseries et chocolats allant de la pâte de fruits à une gamme de chocolat enrobés pour personnaliser la relation client et vous démarquer.

Programme

Réaliser des pâtes de fruits et confitures

Elaborer des pâtes de fruits, des gommes et guimauves
Préparation de confitures et marmelade aux fruits de saison
Confisage d'agrumes

Réaliser des pralinés et pâtes à tartiner

Grignotage, praliné et pâtes à tartiner
Procéder aux différentes techniques de cristallisation du chocolat.

Réaliser des bonbons moulés et cadrés

Gamme de divers chocolat, Ganache caramel
Les techniques du trempage manuel et mécanique de bonbons

Les points forts de la formation

- Elaborer une gamme à forte valeur ajoutée, telle que la confiserie et autre grignotage.
- Mini groupes pour favoriser les échanges entre professionnels.
- Formation très opérationnelle avec réalisation de recettes.
- Notre campus de FERRANDI Rennes est situé en plein cœur du centre-ville, à 100 mètres de la place des Lices. Avec une superficie de 2 000 m² le bâtiment est doté de laboratoires techniques, deux cuisines, d'une pâtisserie, d'un restaurant d'application et d'une boutique de pâtisserie ouverts au public.
- A FERRANDI campus de Rennes, les professionnels vous donnent les codes pour intégrer l'univers de la gastronomie et à maîtriser les techniques culinaires d'excellence.

Infos pratiques

Type de formation

Formation continue

Public cible

Professionnel de la restauration : salarié, dirigeant, extra, saisonnier, demandeur d'emploi.

Durée

3 Jours dont 21 Heures en centre

Tarif(s) net de taxe

Nous consulter

Adresse

FERRANDI Paris campus de Rennes
2 rue de Brest,
35000 Rennes

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

Les conditions d'admission

Prérequis

Professionnel(le) maîtrisant la mise au point du chocolat.

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

Confectionner des confiseries: pâtes de fruits, confitures, goodies. Confectionner des pralinés et pâtes à tartiner. Confectionner des bonbons moulés et cadrés.

► PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

Dans le cadre de notre process qualité, évaluation systématique des éléments acquis en fin de formation. Évaluation formative des productions réalisées en cours et en fin de formation.

Modalités pédagogiques

Exposés et exercices d'application. Démonstrations des gestes professionnels. Formation-action. Analyse critique des productions.

Date et mise à jour des informations : 19/12/2024

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

Les sessions



Rennes

- Nous contacter

Contacts



JEGO Maud

maud.jego@ille-et-vilaine.cci.fr

CCI Formation Ille-et-Vilaine - Site FERRANDI Paris campus Rennes - N° SIRET 13002280900144 - N° d'activité 53351000435
2 rue de Brest, - 35000 Rennes

Tél. : 02 99 33 63 40 - neil.sourget@ille-et-vilaine.cci.fr - <https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine/formationcontinuealternance>