



# 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

## 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 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 m<sup>2</sup> 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.

# 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](http://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>