Perfectionnement des techniques chocolaterie

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 1603511F — Mise à jour : 10 février 2026

Organisme responsable : **SMART ET COM FORMATIONS**

Présentation de la formation

Objectifs

- Développer les acquis et les bases du chocolat
- Réaliser différentes gammes
- Perfectionner les techniques de trempage et de moulage
- Concevoir des montages en chocolat
- Développer la créativité.

Programme

- Fabrication de masse de base : les ganaches, les pralinés
- Gestion du procédé et des techniques de la cristallisation du chocolat
- Techniques du trempage manuel
- Moulages des sujets
- Montage de pièces commerciales et d'une pièce de vitrine
- Mise en œuvre des techniques de décor

Conditions de réalisation

- Apports théoriques et formation-action : le stagiaire réalise ses productions
- Travaux dirigés et démonstration des pratiques professionnelle dans le laboratoire
- Dégustations et analyses critiques par les pâtissiers des productions réalisées

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Aucun prérequis

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2209868S	Présentiel	Saint-Jean-la-Poterie	10/02/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #1603511F