



Module chocolaterie

Une spécialité pour répondre à une forte demande des professionnels de la chocolaterie confiserie, face à un métier exigeant et en pleine évolution.

THÈME DE PÂQUES

COMPETENCES DEVELOPPÉES

OBJECTIFS

A partir du produit de base, le cacao, être capable de réaliser et proposer à la vente des produits finis de chocolat sous formes variées.

1. Connaissances théoriques

Sur la fève de cacao,
La cuisson des sucres,
Les différentes courbes de températures

2. Plateau technique : application

Appréhender la réalisation des différentes ganaches et giandujas,
Réaliser des décors en chocolat en vue d'une commercialisation
Fabrication diverses (mendiants, moulages, enrobages en chocolat...)

PROGRAMME DE LA FORMATION

MODULE 1 - 60H

Réceptionner et stocker
Organisation du travail, hygiène et
sécurité
Fabrication de masses de bases

MODULE 2 - 120H

Mise au point des chocolats
Réalisation de produits finis de
chocolaterie
Enrobage et moulage
Valorisation des produits

La formation est dispensée par un formateur spécialisé et se déroule en atelier de production culinaire et en salles de cours.

DUREE DE LA FORMATION

180 heures soit 6 semaines

FINANCEMENT

Formation financée par la Sécurité Sociale
Statut de stagiaire de la formation professionnelle
avec une rémunération aux conditions définies
par le Conseil Régional

PREREQUIS

Par la MDPH :

- Bénéficier d'une reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé (RQTH)
- Bénéficier d'une décision d'orientation professionnelle vers la formation

Autres pré-requis :

- Avoir 16 ans ou plus
- Etre détenteur d'un CAP pâtisserie ou
- Etre étudiant en CAP pâtisserie

NOS SPECIFICITES

Programme individuel de développement des compétences
Hébergement et restauration sur site

PEDAGOGIE

- Accompagnement individualisé et adapté assuré par un référent de parcours et un référent professionnel
- Adaptation des contenus
- Accompagnement vers l'apprentissage
- Mise à disposition pendant la formation de matériels techniques, numériques et de ressources pédagogiques
- Acquisition de techniques de recherche d'emploi

MOYENS

- Ateliers de production culinaire
- Plateau technique
- Salle informatique
- Stages en entreprise

METHODES

- Individualisation des parcours
- Pédagogie multimodale
- Apprentissage par situations
- Modules de soutien

ACCOMPAGNEMENT PLURIDISCIPLINAIRE

- Bilan global initial avec l'équipe pluridisciplinaire pédagogique et médico-psycho-sociale
- Accompagnement personnalisé selon les besoins et attentes de chacun

SUITE DU PARCOURS

Dispositif de suivi et d'accompagnement vers et dans l'emploi (TREMPEO) pour les personnes résidant en Haute-Savoie

ENVIE DE DÉCOUVRIR LA FORMATION LORS D'UNE IMMERSION ?

Notre équipe propose chaque mois de vous rencontrer durant deux journées et demi d'accueil et de découverte afin de vous aider dans votre prise de décision !

Contacter notre secrétariat pour plus d'informations !

www.ofil-emploi.fr



Siège social, ESRP/ESPO OFIL Annecy, 24 route de Thônes, 74490 Annecy, 04.50.64.04.00