



## LES DESSERTS AU CHOCOLAT



14 heures soit 2 jours



- ⇒ Chef de cuisine,
- ⇒ Second de cuisine,
- ⇒ Cuisinier,
- ⇒ Commis de cuisine,
- ⇒ Agent de restauration ?
- ⇒ Pâtissier.

### Objectifs

- ⇒ Permettre au personnel de cuisine de se perfectionner dans la création de produits à partir du chocolat.

### les FORMATEURS

**M. Laurent LEMAL** – Bocuse d’Or 2016

**M. Wilson COILLIOT** – Formateur cuisine/pâtisserie

**M. Antoine WEYLAND** – Consultant Pâtissier



PRÉREQUIS

Connaissance des bases en cuisine et pâtisserie.

### CATALYSE SAS FORMA

Contact OCCITANIE (65) – M. PUYET Michel - [catalyse@catalyse.fr](mailto:catalyse@catalyse.fr) – 05 62 45 34 93

Contact OCCITANIE (31) – Mme SOUKRA Julie – [juliesoukra@catalyse.fr](mailto:juliesoukra@catalyse.fr) – 05 62 14 14 78

Contact NOUVELLE AQUITAINE (64) – Mme PUYET Catherine – [catherinepuyet@catalyse.fr](mailto:catherinepuyet@catalyse.fr) – 05 59 27 55 40

## Programme

- ⇒ Découvrir et maîtriser les nombreux aspects de l’art du chocolat pour sublimer vos entremets, tartes et desserts...
- ⇒ Apprendre à varier les saveurs et textures nouvelles.

### Recettes non exhaustives :

- Croustillant aux deux chocolats,
- Choco framboise,
- Choco orange,
- Tarte chocolat noisette,
- Le thé chocolat citron,
- Le Magellan,
- Le noiselia Exotique,
- Chocolat blanc citron,

*(la liste définitive des recettes sera fournie le jour de la formation)*

### MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D’ENCADREMENT

1. Démonstration, application en laboratoire, dégustation.
2. Le rôle du ou des formateurs (s) : Transmettre ses connaissances aux autres, ses savoirs et ses savoir-faire en méthode applicative – Optimiser les gestes professionnels et d’organisation pratique - Développer sa créativité.
3. Les matériels utilisés : Plateau technique cuisine/pâtisserie.
4. Les documents remis aux participants : document pédagogique.
5. Nature des travaux demandés aux participants : de remplir les documents d’évaluation et de synthèse.

### MODALITÉS D’ÉVALUATIONS DES CONNAISSANCES

Les modalités d’évaluations des connaissances individuelles pendant la formation et à l’issue de celle-ci : Tests et QCM

