RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta
ARDÈCHE - DRÔME
FORMEZ-VOUS À DEMAIN

FICHE FORMATION

RÉALISATION DE TABLETTES CHOCOLAT

OBJECTIFS

- Créer des tablettes en sélectionnant le chocolat
- Savoir réaliser des fourrages et obturer une tablette

CONTENU

- Sélection des chocolats (blancs-blonds-noirs – lait)

- Elaboration des fiches techniques de recettes

- Préparation des moules et ustensiles adaptés

- Mise au point du chocolat avec les techniques associées par : tempérage/tablage/ensemencement/vaccination

- Réalisation des fourrages : Chocolat, praliné, crémeux, à base de fruits.

- Techniques d'obturation des tablettes

PRÉ-REQUIS

Avoir un diplôme de niveau 3 dans le domaine de la pâtisserie, cuisine.

DURÉE INDICATIVE

674 heures soit 342 h en centre et 332h en entreprise

DÉLAI D'ACCÈS

1 session par an.
Clôture des inscriptions 1 mois avant le début de la formation.

TARIF

4104 €

Nous consulter pour un parcours personnalisé, sur mesure.

FINANCEMENT

Financement individuel
Fonds publics, France Travail ou Région, sous réserve d'éligibilité

ACCESSIBILITÉ

Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.

A NOTER

À l'issue de la formation un questionnaire de satisfaction sera proposé à l'apprenant pour évaluer la formation.

FICHE DE PRÉ-INSCRIPTION

PUBLIC

Ce document est un résumé et ne revêt aucun caractère contractuel

FICHE FORMATION

Demandeur d'emploi
Salarié
Artisan
Travailleur indépendant
Particulier, individuel

MODALITÉ D'ADMISSION

Admission sur dossier
Après entretien
Après test

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Présentiel en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques
Formation individualisée accompagnée
Entretiens individuels, mises en situation, auto-évaluation

NIVEAU DE SORTIE

Sans équivalence de niveau

SERVICE VALIDEUR

Le Greta remet une attestation de formation

VALIDATION

Attestation de fin de formation

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves en cours et /ou fin de formation
Epreuves finales d'examen
Epreuve orale avec un jury

POUR ALLER PLUS LOIN

DÉBOUCHÉS/ MÉTIERS/ EMPLOIS

Poursuite d'étude :
- en BTM (brevet technicien maitrise) selon leurs diplômes acquis (BTS ou deux CAP ou mention et CAP dans le domaine de l'alimentation).
- CAP chocolatier/glacier/pâtissier
Insertion en emploi dans la restauration d'excellence, patisserie/chocolaterie boutique

Découvrez d'autres débouchés sur Orientation Auvergne-Rhône-Alpes
http://www.orientation.auvergnerhonealpes.fr/

NOS RÉSULTATS POUR L'ANNÉE 2025

TAUX DE SATISFACTION

Cette formation n'ayant pas été dispensée en 2025, aucun indicateur de performance n'est disponible à ce jour.
Les données seront publiées dès la prochaine session réalisée.

INFORMATIONS

À l'issue de la formation un questionnaire de satisfaction sera proposé à l'apprenant pour évaluer la formation.

FICHE DE PRÉ-INSCRIPTION

Contacts

Ce document est un résumé et ne revêt aucun caractère contractuel

Site de Tain l'Hermitage
Lycée Hôtelier de l'Hermitage
26600 TAIN L'HERMITAGE
Contact formation GRETA Ardèche Drôme
Tél : 04 75 82 37 90

FICHE FORMATION

Mise à jour le 19 Juin 2026

Ce document est un résumé et ne revêt aucun caractère contractuel