



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 :
tempéage/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

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 maîtrise) 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, pâtisserie/chocolaterie boutique
Découvrez d'autres débouchés sur Orientation Auvergne-Rhône-Alpes
<http://www.orientation.auvergnerhonealpes.fr/>

NOS RÉSULTATS POUR L'ANNÉE 2023

TAUX DE SATISFACTION

99% de satisfaction pour l'ensemble des formations hôtellerie restauration

TAUX DE RETOUR A L'EMPLOI

83% de retour à l'emploi à 6 mois

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

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



Mise à jour le 28 Mai 2024

