

RÉALISATION DE TABLETTES CHOCOLAT

FICHE FORMATION

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

PUBLICS

Demandeur d'emploi
Salarié
Artisan
Travailleur indépendant
Particulier, individuel

PRE-REQUIS

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

DÉLAI D'ACCÈS

Clôture des inscriptions un mois avant le début de formation.

MODALITÉS 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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

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

VALIDATION

Attestation de fin de formation

SERVICES VALIDEURS

Le Greta remet une attestation de formation

TARIF

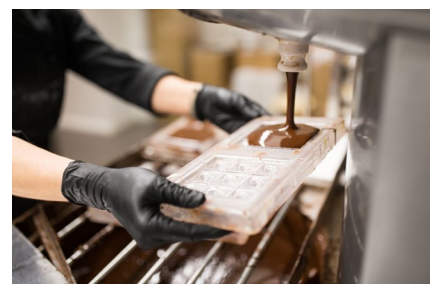
4104 €
Une solution de financement existe pour chaque situation. Nous consulter pour un conseil.

MODALITÉS DE 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.



DURÉE INDICATIVE

674 heures soit 342 h en centre et 332h en entreprise
(durée ajustable selon votre situation : nous consulter).

DATES DE SESSIONS

1 session par an
Nous consulter

LIEUX DE FORMATION

GRETA Ardèche Drôme
Lycée Hôtelier de l'Hermitage
40 rue Jean Monnet
26600 TAIN L'HERMITAGE

CONTACT

Janine VIVENZIO
04 75 82 37 90 / 06 27 29 85 71
janine.vivenzio@greta-0726.fr

INDICATEURS 2023

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

Taux de retour à l'emploi
83% de retour à l'emploi à 6 mois

MAJ le 12/04/2024

Nos conditions générales de vente sont disponibles sur notre site internet, en bas de la page d'accueil.

LES SITES DE FORMATION DU GRETA ARDÈCHE DRÔME

ANNONAY - AUBENAS - CHOMÉRAc - CREST - CRUAS - DIE - LARGENTIÈRE - MONTÉLIMAR - NYONS - PIERRELATTE - PRIVAS - ROMANS-SUR-ISÈRE - TAIN L'HERMITAGE - THUEYTS - TOURNON-SUR-RHÔNE - VALENCE - VALS-LES-BAINS