

## CHOCOLAT ET CONFISERIE

### LIEU(X) DE FORMATION

#### Campus de Bordeaux

Campus du Lac  
10 rue René Cassin - CS 31996  
33071 Bordeaux

#### Campus de Rennes

2 rue de Brest  
35000 Rennes

### ACCESSIBILITÉ

Les sites de formation  
sont accessibles aux personnes  
à mobilité réduite

### RYTHME

3 jours Campus de Rennes  
et de Bordeaux  
(7h par jour)

### PRÉ-REQUIS

Sans pré-requis  
spécifiques

### PUBLIC VISÉ

Adultes avec projet  
professionnel

### DATES

#### Campus de Rennes

- Session du 25 au 27 novembre 2024

#### Campus de Bordeaux

- Session du 12 au 14 novembre 2024

### MODALITÉS ET DELAIS D'ACCÈS

Prise de contact téléphonique.

Renseignement et retour du bulletin d'inscription.

Prise de contact par l'école sous 48 heures pour validation de  
l'inscription.

### OBJECTIFS

- Organiser son poste de travail pour une production donnée
- Réaliser des produits de chocolaterie
- Confectionner des confiseries
- Fabriquer des pâtisseries spécialisées à base de chocolat
- Conditionner et stocker les produits semi-élaborés et les produits finis
- Nettoyer et entretenir les matériels, les équipements et les locaux
- Contrôler l'état des stocks des produits semi-finis et finis
- Apprécier la conformité de sa fabrication tout au long de la production

### CONTENU PÉDAGOGIQUE

Fabrication des masses de base : ganaches, pralinés et pâtes  
d'amande

Confection de confiseries : pâtes de fruits, nougats et caramels

Procédé et différentes techniques de cristallisation du chocolat

Les techniques du trempage manuel et mécanique de bonbons

Le montage des pièces commerciales et une pièce de vitrine

Mise en œuvre des techniques de décor chocolat pour entremets

## MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Exposés et exercices d'application
- Démonstrations des gestes professionnels
- 100% pratique : Formation-action
- Analyse critique des productions

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation formative des productions réalisées en cours et en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction en fin de stage
- Attestation de participation FERRANDI Paris délivrée à la fin du stage

## LES RÉSULTATS OBTENUS

# 99,5%

Taux de satisfaction globale des stagiaires en Formation Continue en 2023/2024  
(Très satisfait/ Satisfait)

## TARIFS

3 jours de formation : 1260 euros net

### CONTACT BORDEAUX

**Florence Letoublon**

**Chargée de Développement Commercial**

**05 24 07 78 16**

[florence.letoublon@formation-lac.com](mailto:florence.letoublon@formation-lac.com)

### CONTACT RENNES

**Maud Jego**

**Conseillère formation**

**06 72 87 80 70**

[mjego@fac-metiers.fr](mailto:mjego@fac-metiers.fr)

*Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.*

Date de mise à jour : 22/11/2024

PARIS

FERRANDI Paris  
28 rue de l'Abbé Grégoire  
75006 Paris

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE