

TRAVAILLER LE CHOCOLAT NIVEAU 2

PAR ELITE FORMATION

www.elite-groupe.fr

La formation vous intéresse ? Contactez-nous

m.guedj@elite-groupe.fr

06 13 50 11 91

OBJECTIFS DE LA SÉANCE

Maîtriser le travail du chocolat

Approfondir ses connaissances

Réaliser des recettes plus complexes en chocolat

Apporter de la valeur ajoutée dans vos établissements grâce à des pièces en chocolat

PLAN PÉDAGOGIQUE

Vous souhaitez améliorer votre savoir-faire en matière de chocolat ?

Alors notre formation est faite pour vous !

Notre formateur vous apprendra ses techniques pour approfondir vos connaissances et ainsi mieux les exploiter dans votre entreprise. Vous réaliserez des recettes plus complexes et utiliserez votre créativité pour ainsi apporter un véritable plus à vos créations de base.

TARIFICATION SUR DEMANDE

1 à 3 jours (7h-21h)

En intra ou extra-entreprise

30