



TRAVAILLER LE CHOCOLAT NIVEAU 1

PAR ELITE FORMATION

www.eliteformationbordeaux.fr

La formation vous intéresse ? Contactez-nous

m.guedj@elite-groupe.fr

06 13 50 11 91

OBJECTIFS DE LA SÉANCE

Apprendre le travail du chocolat

Savoir tabler le chocolat

Connaître les différents chocolats, du gré au chocolat

Réaliser des décors simples à base de chocolat

PLAN PÉDAGOGIQUE

Mmmmm le chocolat ... quel délice pour les yeux et quelle merveille pour les papilles ! Mais quelle technique et quel travail aussi !

Pas de panique notre formateur vous montrera tous ses secrets pour apprendre à travailler le chocolat de manière simple et efficace pour bien débiter. A l'issue de cette formation vous pourrez aisément différencier les différents chocolats que ce soit à l'œil mais aussi au goût et au parfum. Aussi, vous pourrez laisser parler votre créativité en réalisant des décorations en chocolat.