



IMMERSION EN CHOCOLATERIE

STAGE D'UNE JOURNÉE

Nos journées d'immersion sont idéalement adaptées au milieu scolaire, de la maternelle à la terminale, pour découvrir, explorer et s'identifier.

Présentation du programme

À propos

Plongez dans le monde fascinant du chocolat, de la fève à la tablette. Vous apprendrez à travailler le chocolat et participerez activement à la création de délicieuses gourmandises chocolatées.

Vous travaillerez aux côtés de chocolatiers expérimentés, qui partageront leurs connaissances et techniques, vous permettant de mettre immédiatement en pratique ce que vous avez appris.

Ne nécessite aucun prérequis pour participer.

Contenu

- Introduction
- Découverte des ingrédients et des équipements
- Techniques de tempérage
- Moulage et enrobage
- Création de ganaches et fourrages
- Décoration et finition
- Dégustation et feedback

À savoir

Stage pratique et participatif.

Pour ce stage, l'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire.

Pour l'inscription d'un groupe de personnes, contactez IGBP.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Pour connaître les coûts de cette formation, voir **notre fiche tarif** :
(<https://igbp.fr/tarifs-des-formationen/>)

Pour les tarifs de groupe, nous contacter.

Lieux

Locaux d'IGBP

Date

Contactez l'institut

Durée :

7 heures

Enseignement :

Présentiel

Capacité d'accueil

10 participants

Finalité :

Attestation de stage