



IMMERSION D'1 JOUR EN CHOCOLATERIE

1 JOUR – 7 HEURES

Présentation du programme

À propos

Plongez dans l'univers de la chocolaterie et de la confiserie lors d'une journée de découverte passionnante, où vous apprendrez les secrets savoureux de la création artisanale !

De la fève à la tablette, découvrez comment se travaille le chocolat et participerez activement à la création de délicieuses gourmandises chocolatées.

Prérequis : Aucun prérequis.

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

Stage pratique et participatif.

À savoir

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.

Finalité :

- Certificat de stage IGBP.

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

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
240€

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
Contactez l'institut

Durée :
1 jour – 7 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Certificat de stage IGBP

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs :
Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours, aucun taux de réussite ou d'insertion ne peut être publié à ce jour.