



★ **M. Nicolas MULTON**  
Chef Pâtissier

### **Dates de la formation**

Lundi 6 et mardi 7 décembre  
2021  
2 jours, soit 14 heures  
8h30 - 12h / 13h - 16h30

### **Objectifs pédagogiques**

Découvrir et maîtriser le travail du chocolat pour les desserts à l'assiette. Concevoir des prestations élaborées et innovantes spécifiques à la restauration, basées sur les saveurs d'aujourd'hui et les nouvelles habitudes de consommation.

### **Méthodes pédagogiques**

Formation pratique alternant démonstration et participation active des participants.

Nombreuses recettes réalisées avec l'intervenant suivies de phases de présentation (mise en valeur, dressage) et de dégustation (analyse organoleptique).  
Formation en présentiel.

### **Public et pré-requis**

Cuisiniers, Chefs de cuisine,  
Pâtissiers  
Aucuns Pré-requis

### **Coût**

850 €, prix net.

### **Lieu**

CEFPPA  
4 Rue Eugénie Brazier  
67400 Illkirch-Graffenstaden



SIRET : 351 858 071 00027  
Déclaration d'existence  
auprès de la Préfecture :  
42 67 015 14 67

# Atelier tout chocolat

## ► Programme détaillé

### ► Produits et matières premières

- Présentation des critères de qualité
- Sélection en fonction de l'origine du produit
- Compréhension du rôle et de l'incidence des ingrédients dans la conception des recettes
- Les techniques de mise au point : tablage, trempage, moulage....
- Les mariages de saveurs
- La conservation
- Les règles d'hygiène

### ► Réalisation de recettes basées sur :

- La qualité gustative, la décoration
- Les tendances actuelles (épices, peu sucré...), l'originalité
- Les textures nouvelles
- Les appareils mousseux, crémeux, ganaches, aux fruits, aux épices, aux chocolats, sauces, glaces, soufflés,...

### ► Présentation

- Service à l'assiette, sur chariot ou sur un buffet
- L'originalité dans les propositions
- La faisabilité et l'organisation de travail
- Les décors rapides
- Les mises en place...
- La créativité basée sur les mariages de goût et de saveurs

### ► Bilan du stage

- Discussion avec les participants sur les acquis du stage
- Remise d'un certificat de stage en fin de session

**CEFPPA**  
Adrien  
Zeller  
POUR L'INDUSTRIE  
HÔTELIÈRE

► **Contactez**  
nos conseils en formation

Tél : 03 90 40 05 19  
E-mail : fpc@cefppa.eu