



Ecole  
Christian Vabret  
Meilleur Ouvrier de France  
Boulangerie · Pâtisserie  
Cuisine

Bruno LE DERF

Meilleur Ouvrier de France  
Chocolatier



# Programme

INTITULÉ :

CHOCOLAT

FORMATEUR :

Monsieur Bruno LE DERF  
Meilleur Ouvrier de France Chocolatier

DATE :

Du Lundi 28 Février au Mercredi 2 Mars 2022

DURÉE :

21 heures de formation en 3 jours  
Lundi : 09h00 – 12h00 / 13h30 – 18h30  
Mardi : 08h00 – 12h00 / 13h30 – 18h30  
Mercredi : 08h00 – 12h00

LIEU :

Ecole Christian VABRET  
Boulangerie | Pâtisserie | Cuisine  
Espace Pâtisserie  
17 Avenue du Garric / Rue Condorcet  
15000 AURILLAC

PUBLIC VISE :

Artisans boulangers ou pâtisseries, salariés en boulangerie-pâtisserie, formateurs, démonstrateurs...professionnels de la filière pâtisserie

PRE-REQUIS :

Les candidats sont informés qu'il faut être titulaire du niveau CAP Pâtissier, pour suivre la formation

OBJECTIF DE LA FORMATION :

Venez bénéficier de l'expérience et du savoir-faire de Bruno LE DERF – Meilleur Ouvrier de France Chocolatier.

A travers ce stage, vous réaliserez une large gamme de chocolats en employant différentes techniques et en respectant une bonne organisation du travail





Ecole  
Christian Vabret  
Meilleur Ouvrier de France  
Boulangerie-Pâtisserie  
Cuisine

Bruno LE DERF

Meilleur Ouvrier de France  
Chocolatier



Bonbons, moulages, fritures, textures différentes, mariages de parfums seront au programme et vous permettront de proposer une gamme variée pour satisfaire votre clientèle.

### Programme:

#### Lundi 28 Février 2022:

- Café & accueil et présentation des participants
- Détermination des attentes des participants
- Mise en place des préparations

#### Mardi 1er Mars 2022:

- Réalisation des bonbons, moulages, fritures
- Production des produits

#### Mercredi 2 Mars 2022:

- Finalisation des produits réalisés
- Dégustation et analyse des productions via l'élaboration d'un test organoleptique
- Synthèse des productions et mise en place de rectificatifs préconisés
- Buffet de présentation final
- Remise des attestations de suivi de stage.

### LES MOYENS PEDAGOGIQUES:

#### Moyens techniques (locaux et matériels)

L'Ecole Christian Vabret – *Boulangerie – Pâtisserie – Cuisine* est constituée :

- d'une salle banalisée de technologie où se déroulent les cours d'enseignement théorique équipé d'un tableau numérique connecté.

- d'un laboratoire équipé de 16 postes de travail et doté d'un matériel mis à sa disposition par les plus grands fabricants d'équipements en boulangerie-Pâtisserie et donc à la pointe de la technologie.

#### Le matériel se constitue :

- |                                             |                                                           |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| - une bibliothèque de livres professionnels | - cellule de refroidissement rapide                       |
| - un ordinateur connecté                    | - chambre de fermentation                                 |
| - fours à soles                             | - robot coupe                                             |
| - four ventilé                              | - gamme de moules silicone                                |
| - batteur sur pied                          | - gamme de cercle et cadre moules                         |
| - batteur sur table individuel              | - batterie de cuisine                                     |
| - laminoir                                  | - petit outillage de pâtisserie / chocolaterie / glacerie |
| - tours réfrigérés                          |                                                           |
| - surgélateur / conservateur                |                                                           |



Un livret de recettes et une présentation du parcours du formateur, seront donnés en début de formation à chaque stagiaire.

LES MODALITES DU SUIVI :

l'Ecole Christian VABRET – Boulangerie – Pâtisserie – Cuisine établira pour chaque stagiaire :

- Une attestation de présence – feuille d'émargement
- Une attestation de suivi de formation

