



## FORMATION CAP CHOCOLATIER CONFISEUR BLOC 2

### APPRENEZ LES FONDAMENTAUX

De nos jours le chocolat est l'un des aliments les appréciés au monde. Le métier de chocolatier a pour but de mettre en valeur ce noble produit. Le chocolatier doit savoir comprendre la matière, la transformer, en exalter les saveurs. Que ce soit en tablette, en bonbon, en sucette, en pâtisserie ou en glace, le chocolatier a le pouvoir de le sublimer tout en s'adaptant aux goûts de son temps et aux modes de consommation de son temps. Dans cette formation, Morgan te révèle toutes ses techniques.



**Formateur : MORGAN COSTA**  
Maître chocolatier

### DÉROULÉ DE LA FORMATION

LE CHOCOLAT  
LE TEMPÉRAGE  
L'ENROBAGE  
DÉCORS ET FINITIONS  
LES RECETTES DU CHEF  
BASE EN CHOCOLAT  
LES FEUILLES  
LES MOULAGES  
LES COLLAGES DES MOULAGES  
MONTAGE D'UNE PIÈCE EN CHOCOLAT

### MORGAN VOUS DONNE LES CLÉS

Avec lui, Toutes les techniques te seront expliquées à l'aide de 26 leçons en vidéo du support de cours de 135 pages et validez vos acquis grâce aux cas pratiques à réaliser. L'encadrement pédagogique actif de nos experts vous permettra de monter en compétences



#### ACCES ILLIMITÉ

Formation à votre rythme  
où et quand vous voulez



#### 26 LEÇONS VIDEO

+ Questions & 135 pages support  
de cours & exercices



#### CERTIFICAT

Certificat de Formation  
Professionnelle



#### COACH PERSONNEL

Un suivi sur-mesure pour  
vous accompagner

TOUTE NOTRE ÉQUIPE EST À VOTRE ÉCOUTE



Tél : 01 44 52 16 76



contact@schoolonlineuniversity.com

# SOMMAIRE

## **PARTIE. 1 /**

### **LES FONDAMENTAUX CHOCOLATERIE MADE IN FRANCE**

#### **CHAPITRE 1 : LE CHOCOLAT**

- 1) L'histoire du chocolat
- 2) Procédé de fabrication
- 3) Transformation

#### **CHAPITRE 2 : LE TEMPÉRAGE**

- 1) Le matériel
- 2) La cristallisation de la couverture de chocolat
- 3) Les différentes méthodes de tempérage

#### **CHAPITRE 3 : L'ENROBAGE**

- 1) Les intérieurs cadrés
- 2) Les intérieurs moulés
- 3) Les intérieurs durs

#### **CHAPITRE 4 : DÉCORS ET FINITIONS**

- 1) Réaliser des décors simples et rapides
- 2) Réaliser un montage commercial

#### **CHAPITRE 5 : LES RECETTES DU CHEF**

- 1) Réaliser des bonbons : vanille, pralinés, moulés, rochers aux amandes et pistaches
- 2) Réaliser des œufs au chocolat

## **PARTIE. 2 /**

### **DÉCORS**

#### **CHAPITRE 1 : BASE EN CHOCOLAT**

Moulage dans moule carré  
Moulage tube  
Moulage dans moule en plastique pour réalisation de petits sujets

#### **CHAPITRES 2 : LES FEUILLES**

Réalisation de feuilles avec un gabarit  
Réalisation de feuilles avec emporte pièce

#### **CHAPITRES 3 : LES MOULAGES**

moulage d'œufs en chocolat gros et petits  
moulage pot de fleurs  
moulage demi-sphères

#### **CHAPITRES 4 : LES COLLAGES DES MOULAGES**

collage dans fond de casserole  
collage sur plaques chaudes

#### **CHAPITRES 5 : FLEURS**

réaliser le cœur de la fleur  
réaliser des pétales  
montage des fleurs

#### **CHAP. 6 : MONTAGE D'UNE PIÈCE EN CHOCO**

## SCHOOL ONLINE UNIVERSITY L'ÉCOLE DES FORMATIONS À DISTANCE

School Online University est une école en ligne de formations certifiantes reconnues par le milieu professionnel. Notre solution digitale innovante permet de travailler à distance et à votre rythme... où vous voulez, quand vous voulez. Vous êtes acteur de votre formation, vivez la comme si vous y étiez.



UN APPRENTISSAGE  
ILLIMITÉ À DISTANCE



SE FORMER AVEC  
DES PROFESSIONNELS



FORMEZ VOUS  
A VOTRE RYTHME



40 ANS D'EXPÉRIENCE  
EN PÉDAGOGIE



UN SUIVI  
PERSONNALISÉ



CERTIFICAT DE  
FORMATION PROFESSIONNEL

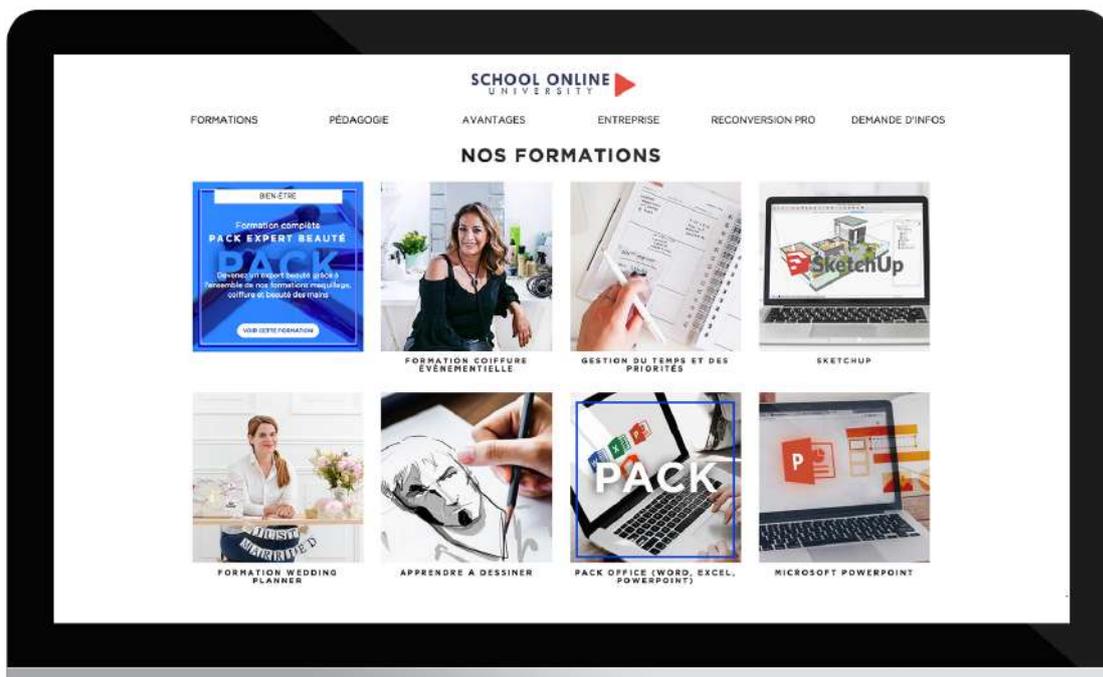


FAITES FINANCER VOTRE  
FORMATION PAR PÔLE EMPLOI



UN ESPACE ÉTUDIANT  
PROFESSEUR DÉDIÉ

## DECouvrez NOS NOMBREUSES FORMATIONS



TOUTE NOTRE ÉQUIPE EST À VOTRE ÉCOUTE



Tél : 01 44 52 16 76



contact@schoolonlineuniversity.com