

# FORMATION BOTANIQUE DU CACAOYER — PAR VICTOIRE FINAZ



# PROGRAMME DE LA FORMATION

## MODULE 1 :LE CACAOYER

Chap 1. Le cacaoyer

## MODULE 2 : LA FLEUR DU CACAOYER

Chap 1. La fleur du cacaoyer

## MODULE 3 : LA CABOSSE

Chap 1. La cabosse

## MODULE 4 : LE TERROIR

Chap 1. Le terroir

## MODULE 5 : LA RÉCOLTE

Chap 1. La récolte

## MODULE 6 : LA FERMENTATION

Chap 1. La fermentation

## MODULE 7 : LE SÉCHAGE ET LE STOCKAGE

Chap 1. Le séchage et le stockage



## OBJECTIFS

- Maîtriser la culture et le fonctionnement du cacaoyer, depuis la compréhension de son environnement et de ses variétés botaniques, le développement du fruit, les périodes de récolte et la composition du fruit, la notion de terroir et l'agroforesterie, jusqu'aux étapes spécifiques de la récolte, de la fermentation, du séchage des fèves et du stockage, en passant par les mécanismes bio-chimiques de développement de l'arôme cacao.

## OBJECTIFS PAR MODULE

- Découvrir la botanique du cacaoyer à travers l'étude de l'arbre, de la fleur et du fruit.
- Appréhender la notion de terroir et les implications de différents facteurs dans la construction des arômes du chocolat.
- Comprendre l'influence de la récolte, du tri des fruits et de la sélection des fèves sur la qualité du cacao.
- Percer tous les secrets des étapes post-récolte, telles que la fermentation et le séchage.



## POURQUOI SUIVRE CETTE FORMATION ?

- Enrichir vos connaissances sur l'écosystème du cacaoyer, chose essentielle pour parler du terroir d'un produit chocolaté.
- Acquérir une expertise spécifique dans le domaine de la botanique, tel un vrai expert de la matière première cacao.
- Prendre conscience de l'influence de chaque étape dans la construction des arômes.
- Parvenir à reconnaître les qualités organoleptiques d'un cacao.
- Savoir sélectionner un cacao exceptionnel.



## PUBLIC CONCERNÉ

- Professionnels de la gastronomie sucrée, de l'industrie agroalimentaire ou de l'artisanat : artisans chocolatiers ou pâtisseries, personnels de vente, salariés dans le secteur marketing et communication d'une marque, professionnels de l'hôtellerie-restauration, apprentis en chocolaterie ou pâtisserie, etc ;
- Personnes en reconversion professionnelle ;
- Amateur passionné de chocolat.

## PRÉ-REQUIS

- Aucun pré-requis.



## DÉMARCHE PÉDAGOGIQUE

- Formation digitale disponible de manière illimitée.
- Plateforme e-learning Thinkific : accès à des supports pédagogiques numériques théoriques, des schémas, des vidéos, des sources, etc.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluations tout au long de la formation au travers de questionnaires
- Évaluation finale au travers d'un grand questionnaire
- Questionnaire de satisfaction en fin de formation

## VALIDATION DE LA FORMATION

- Suivi de la progression de l'apprentissage via la plateforme e-learning
- Suivi du passage des différents questionnaires via la plateforme e-learning



## INFORMATIONS PRATIQUES

- Durée : 3 heures
- Horaires : libres
- Modalités : formation à distance via une plateforme e-learning
- Lieu : à distance
- Délai d'accès : illimité
- Dates : libres

## TARIF

- 425€ HT, soit 510€ TTC.

## FORMATRICE

- Victoire FINAZ DE VILLAINÉ, gérante de la société VFV Conseil, fondatrice de Chocologue Paris et de l'École de Chocologie et du goût, experte en dégustation sensorielle de chocolat, consultante en développement de produit, qualité et sourcing pour des entreprises, formatrice chocologie pour les professionnels et les amateurs.
- Contact : 09.81.42.41.43, [contact@chocologue.com](mailto:contact@chocologue.com)

