

FORMATION DU CACAO AU CHOCOLOAT — PAR VICTOIRE FINAZ



PROGRAMME DE LA FORMATION

MODULE 1 : DU CACAO À LA FABRICATION DU CHOCOLAT

Chap 1. La commercialisation des fèves de cacao

Chap 2. La transformation des fèves de cacao

Chap 3. La fabrication du chocolat

Chap 4. La production, la distribution et la consommation de chocolat

MODULE 2 : LA DÉFINITION DU CHOCOLAT

Chap 1. Les différents chocolats

Chap 2. Les terminologies

Chap 3. La composition du chocolat

Chap 4. Le marché français du chocolat

Chap 5. La réglementation

Chap 6. Le secteur du chocolat



OBJECTIFS

- Connaître l'exportation du cacao, les acteurs impliqués, la production mondiale, la commercialisation des fèves avec les standards de qualité, la chaîne de valeur et les processus de transformation, ainsi que la fabrication artisanale et la distribution et consommation de chocolat à l'échelle française et mondiale.
- Acquérir une connaissance approfondie de la composition réglementée et des catégories de chocolats, des ingrédients autorisés, des règles de production et de vente, des acteurs et de la chaîne de valeur du chocolat, de la consommation sur le marché français, des certifications, des formations professionnelles, ainsi que des concours et récompenses dans le secteur du chocolat.

OBJECTIFS PAR MODULE

- Saisir le chemin parcouru par les fèves de cacao, de leur commercialisation à leur arrivée chez le chocolatier.
- Découvrir les méthodes artisanales de transformation du cacao et de fabrication du chocolat.
- Connaître les acteurs et coulisses du secteur et du marché du chocolat au travers de toute la chaîne de valeur.
- Avoir accès à une vue d'ensemble des règles qui régissent les produits chocolatés.



POURQUOI SUIVRE CETTE FORMATION ?

- Avoir une fine connaissance du secteur du chocolat, du marché du chocolat et des acteurs, potentiels fournisseurs ou concurrents.
- Gagner du temps en ayant accès à toute la réglementation (composition, conservation, étiquetage, etc.).
- Réunir toutes les notions pour vous lancer dans l'entrepreneuriat.



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

- 337,50€ HT, soit 405€ 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

