

# FORMATION INITIATION A LA CHOCOLOGIE - PAR VICTOIRE FINAZ



## **PROGRAMME DE LA FORMATION**

### **MODULE 1 : DÉCOUVRIR LA CULTURE DU CACAO**

Chap 1. Theobroma cacao : l'arbre cacao

Chap 2. La récolte et les process post-récolte

### **MODULE 2 : APPRÉHENDER LA FABRICATION DU CHOCOLAT**

Chap 1. Les secrets de la fabrication du chocolat

Chap 2. Chocolat noir, au lait ou blanc

Chap 3. Le chocolat en France

### **MODULE 3 : APPRENDRE À DÉGUSTER LE CHOCOLAT**

Chap 1. L'expertise de la dégustation

Chap 2. L'anatomie de la perception du goût

### **MODULE 4 : S'INITIER À LA DÉGUSTATION COMPARÉE**

Chap 1. La pratique de la dégustation sensorielle : la stimulation des 5 sens

Chap 2. Les critères d'un bon chocolat ?



## OBJECTIFS

- Comprenez l'origine du cacao et découvrirez les caractéristiques de l'arbre *Theobroma cacao* et les différentes étapes de la récolte ainsi que les processus post-récolte.
- Découvrirez l'univers du chocolat à travers les secrets de sa fabrication, les différences entre le chocolat noir, au lait et blanc, ainsi que son histoire en France.
- Acquérerez une expertise en dégustation grâce à l'apprentissage des bases de la dégustation du chocolat et à une meilleure compréhension des mécanismes de la perception du goût.
- Maîtriserez la dégustation sensorielle en s'appuyant sur des critères précis pour évaluer un chocolat et en réalisant des comparaisons afin d'affiner son palais.



## POURQUOI SUIVRE CETTE FORMATION ?

- Développer une expertise unique sur le chocolat, en comprenant son origine, sa fabrication et ses différentes variétés.
- Affiner votre palais et votre sens de la dégustation, grâce à des méthodes et des critères précis pour reconnaître un chocolat de qualité.
- Valoriser vos compétences dans un domaine passionnant, que ce soit pour un enrichissement personnel ou pour une application professionnelle.
- Vivre une expérience immersive et sensorielle, en explorant le chocolat sous toutes ses formes à travers une approche ludique et interactive.
- Acquérir un savoir-faire immédiatement applicable, en maîtrisant les bases de la dégustation et en apprenant à apprécier le chocolat comme un véritable expert.



## 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.
- Envoi d'un coffret de dégustation avec échantillons & supports pédagogiques papiers

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluations tout au long de la formation au travers de questionnaires
- Exercice pratique de dégustation pendant la formation
- 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 : 2 heures
- Horaires : libres
- Modalités : formation à distance via une plateforme e-learning et via visioconférence
- Lieu : à distance
- Délai d'accès : illimité
- Dates : libres

## TARIF

- 225€ HT, soit 270€ 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)

