

Réaliser des desserts et des recettes salées avec du chocolat et du cacao.

Non-certifiante

Formation continue.

Réf. : 24143986F — Mise à jour : 5 août 2025

Organisme responsable : OUEST FORMATION ENTREPRISE

Contenu

Objectifs

A l’issue de la formation, l'apprenant sera capable d’identifier les différents types de chocolat, de réaliser des moulages, des entrées, des plats et des desserts au chocolat et au cacao.

Programme

- Identifier les différents types de chocolat
- Réaliser des moulages et décors
- Réaliser des entrées et des plats en utilisant du chocolat et du cacao
- Réaliser des desserts au chocolat et au cacao

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée Aucun prérequis	Niveau de sortie Sans niveau spécifique
------------------------------------	--

Métiers associés

- D1104** — Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie
- H2102** — Conduite d'équipement de production alimentaire
- H2504** — Encadrement d'équipe en industrie de transformation

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2059692	Présentiel	Auray	30/08/2025	30/08/2026

Source : GREF Bretagne #24143986F