

# Sculpture chocolat - Chocolaterie artistique

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

CDP SAN NICOLAS  
BELTRAN Johana  
06.18.73.13.90  
contact@coursdepatisserie.fr

## Accès à la formation

### Publics visés :

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Salarié(e)  
Actif(vé) non salarié(e)

### Sélection :

Entretien

### Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

### Conditions d'accès :

non

### Prérequis pédagogiques :

Savoir lire, écrire, entendre, parler et comprendre le français, avoir déjà fait quelques gâteaux et travaillé du chocolat chez soi.

### Contrat de professionnalisation possible ?

Non

## Objectif de la formation

A l'issue de cette formation, le stagiaire sera capable : de créer une pièce artistique en chocolat, de reproduire la même pièce que le formateur. le stagiaire apprendra l'étude des volumes, l'étude de la matière, et acquerra des techniques de bases en sculpture chocolat. une thématique artistique de la chocolaterie.

## Contenu et modalités d'organisation

« masterclass sculpture chocolat » module 1 : mise au point du chocolat (temps 1h15) objectif : savoir mettre au point le chocolat module 2 : confection de moules (temps 1h15) objectif : savoir confectionner des moules par rapport à son sujet en chocolat module 3 : techniques de collage (temps 1h) objectif : savoir utiliser des techniques de collage de base en sculpture chocolat et étudier la matière module 4 : techniques de modelage (temps 1h15) objectif : savoir utiliser des techniques de modelage et étudier les volumes module 5 : techniques de sculpture (temps : 1h15) objectif : savoir utiliser des techniques de sculpture chocolat module 6 : Initiation commercialisation et production (temps : 2h) objectif : savoir optimiser la production de sa création artistique et valoriser ce savoir-faire dans le cadre d'une commercialisation ou d'animations ou communication (réseaux, boutiques) (initiation entrepreneuriat en pâtisserie autour des sculptures chocolat). le dispositif est proposé en présentiel. le bénéficiaire doit être muni : - d'un carnet de notes et stylo (nous imprimons aussi les recettes pour les élèves sous forme de livret pédagogique avec photos pour une prise de notes efficace). - d'une tenue de pâtissier ou d'un tablier (nous prêtons aussi des tabliers) - de chaussures fermées durant le stage, il est mis à disposition du stagiaire : - un kit de sculpture (couteaux, grattoirs, scalpels, règles) - un poste de travail individuel - une étuve - des machines professionnelles de chocolaterie - matières premières - une plonge pour le nettoyage du matériel - (le stagiaire pourra repartir avec sa création artistique s'il le souhaite et devra prévoir de quoi transporter sa sculpture chocolat)

Commentaires sur la durée hebdomadaire **choix de la thématique de la sculpture avec le chef formateur en fonction inspiration**

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Mixte**

## Validation(s) Visée(s)

### > Attestation de fin de formation

## Et après ?

Suite de parcours

**Non renseigné**

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00264021	du 31/01/2022 au 30/01/2024	Cavignac (33)	CDP SAN NICOLAS		Non éligible	FPC