

Masterclass Bonbons Turbines Chocolaterie

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CDP SAN NICOLAS
BELTRAN Johana
06.18.73.13.90
financements.cdpsannicolas@gmail.com

Accès à la formation

Publics visés :

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

Sélection :

Entretien
Inscription directe ou par un conseiller en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Salariés, entrepreneurs, demandeurs d'emploi, Créateurs, dirigeants et gestionnaires dans le domaine de la pâtisserie, boulangerie, confiserie, chocolaterie ou restauration, métiers de bouches. Reconversions professionnelles.

Prérequis pédagogiques :

Savoir lire, écrire, entendre, parler et comprendre le français, Maîtrise des quatre opérations mathématiques, Connaissance du pack office, Comprendre et exécuter une consigne, Avoir un objectif de reconversion ou première expérience dans le domaine de la pâtisserie ou restauration.

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

A l'issue de cette formation, le stagiaire est capable : De répondre à des partenariats professionnels en chocolaterie. De réaliser une gamme de bonbons turbinés à partir de recettes de bases et de les moderniser. L'objectif est d'acquérir les compétences et connaissances nécessaires pour créer et produire des bonbons turbinés pour développer l'activité de son entreprise.

Contenu et modalités d'organisation

Savoir concevoir, réaliser, diversifier et présenter sa gamme de bonbons turbinés Module 1 : (7H) Bonbons noisettes turbinées --> Savoir et comprendre les techniques de bases --> Savoir mettre au point le chocolat et fabriquer des bonbons turbinés Module 2 : (7H) Pralinés --> Savoir maîtriser les techniques classiques de bonbons pralinés --> Savoir fabriquer des bonbons turbinés pralinés Module 3 : (6H) Pâtes de fruits --> Savoir maîtriser les techniques de bases de pâtes de fruits --> Savoir fabriquer des bonbons turbinés aux pâtes de fruits Module 4 : (1H) Initiation à l'entrepreneuriat --> Définir une stratégie de production et de vente de bonbons turbinés --> Savoir élaborer des recettes de bonbons turbinés à partir des bases --> Savoir valoriser ce savoir-faire dans le cadre de commercialisation ou d'animations

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Mixte

Validation(s) Visée(s)

Actions de formation dispensées aux créateurs et repreneurs d'entreprise - Sans niveau spécifique

Et après ?

Suite de parcours

Autres thématiques professionnelles en pâtisserie et en chocolaterie ou confiserie.

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00427395	du 15/01/2024 au 09/01/2026	Cavignac (33)	CDP SAN NICOLAS		Non éligible	