

FORMATION CHOCOLOGIE

—

PAR
VICTOIRE FINAZ



PROGRAMME DE LA FORMATION

MODULE 1 : LA BOTANIQUE

Chap 1. Le cacaoyer

Chap 2. La fleur du cacaoyer

Chap 3. La cabosse

Chap 4. Le terroir

Chap 5. La récolte

Chap 6. La fermentation

Chap 7. Le séchage et le stockage

MODULE 2 : LA TRANSFORMATION DES FÈVES DE CACAO ET 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 3 : 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

MODULE 4 : L'ART DE LA DÉGUSTATION

Chap 1. L'expertise de la dégustation

Chap 2. L'anatomie de la perception du goût

Chap 3. La dégustation sensorielle : les objectifs et les étapes

Chap 4. La pratique de la dégustation sensorielle : la stimulation des 5 sens

Chap 5. Comment trouver un bon chocolat ?



OBJECTIFS

- Maîtriser la culture et le fonctionnement du cacaoyer, depuis la compréhension de son environnement et de ses variétés botaniques, le développement du fruit, les périodes de récolte et la composition du fruit, la notion de terroir et l'agroforesterie, jusqu'aux étapes spécifiques de la récolte, de la fermentation, du séchage des fèves et du stockage, en passant par les mécanismes bio-chimiques de développement de l'arôme cacao.
- 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.
- Maîtriser les piliers et les conditions optimales de la dégustation, l'anatomie de la perception du goût, la reconnaissance des cinq saveurs et des sensations en bouche telles que le piquant et l'astringent, ainsi que les objectifs, les intérêts et la méthode de la dégustation sensorielle.



POURQUOI SUIVRE CETTE FORMATION ?

- Gagner en expertise sur le cacao et le chocolat & Savoir sélectionner votre cacao ou bien votre chocolat de couverture pour vos créations sucrées.
- Réinventer votre proposition chocolatée à vos clients & Développer votre gamme de bonbons de chocolat.
- Comprendre l'univers du cacao et mieux vous inscrire sur le marché du chocolat.
- Acquérir un vocabulaire pour décrire avec nuance un chocolat, et in fine, mieux le vendre.
- Savoir mener une dégustation, apporter une analyse profonde, lire un profil sensoriel d'un chocolat et adopter un regard critique & Maîtriser l'art de la dégustation sensorielle.

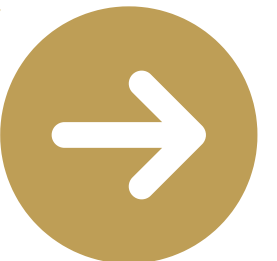


PUBLIC CONCERNÉ

- 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

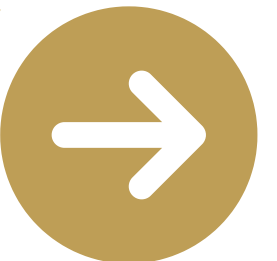
- Formation digitale disponible de manière illimitée
- Plateforme e-learning Thinkific : accès à des supports pédagogiques numériques théoriques, des schémas, des vidéos, des sources, etc.
- Envoi d'un coffret de dégustation avec échantillons & supports pédagogiques papiers
- Invitation à une Masterclass digitale pour échanger et poursuivre l'apprentissage de l'art de la dégustation à l'issue de la formation par la pratique

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 : 10 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

- 1200€ HT, soit 1440€ TTC pour les 10h de formation et les 2h de masterclass

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

