

FORMATION CHOCOLAT & SANTÉ — PAR VICTOIRE FINAZ



PROGRAMME DE LA FORMATION

MODULE 1 : DU BREUVAGE DES CIVILISATIONS PRÉCOLOMBIENNES AU CHOCOLAT

Chap 1. La boisson cacaotée des civilisations précolombiennes

Chap 2. La boisson chocolatée européenne

Chap 3. La gourmandise moderne et la santé

MODULE 2 : LA COMPOSITION NUTRITIONNELLE DU CHOCOLAT

Chap 1. La recette du chocolat

Chap 2. Les nutriments du chocolat

Chap 3. Le chocolat : un plaisir trop sucré ?

MODULE 3 : LE CHOCOLAT ET LA SANTÉ PSYCHOCOLOGIQUE

Chap 1. Le chocolat et le moral

Chap 2. Le chocolat, allié pour un sommeil réparateur

MODULE 4 : LES BIENFAITS PHYSIQUES DU CHOCOLAT

Chap 1. Le chocolat, un alicament

Chap 2. Le chocolat, un allié de la santé cardiovasculaire

Chap 3. Le lien entre chocolat et performances sportives

MODULE 5 : INTÉGRER LE CHOCOLAT DANS SON QUOTIDIEN

Chap 1. 10 idées reçues sur le chocolat : info ou intox ?

Chap 2. Quelle portion journalière optimale de chocolat ?

Chap 3. Nouvelle tendance : le chocolat santé



OBJECTIFS

- Découvrirez l'origine historique du chocolat en tant que boisson rituelle et médicinale dans les civilisations précolombiennes et comprendre son rôle culturel.
- Analysez les composants nutritionnels du chocolat, en particulier les apports en macro, micro-nutriments et antioxydants.
- Comprenez l'influence du chocolat sur le bien-être émotionnel et la gestion du stress.
- Étudiez les effets positifs du chocolat sur la santé physique, notamment en ce qui concerne la santé cardiovasculaire, les performances sportives et la prévention de certaines pathologies.
- Identifiez les nouvelles tendances dans l'industrie du chocolat, mettant en avant ses bienfaits pour la santé et son évolution vers de nouveaux produits.



POURQUOI SUIVRE CETTE FORMATION ?

- Approfondir vos connaissances sur les bienfaits du cacao, en vous basant sur des recherches scientifiques récentes, afin d'acquérir des informations précises et fiables.
- Découvrir comment consommer du chocolat sans culpabilité, en tirant profit de ses vertus tout en maintenant une alimentation saine.
- Acquérir des compétences pratiques en nutrition et en alimentation saine, pour pouvoir conseiller efficacement vos clients ou intégrer ces principes dans vos offres.
- Diversifier vos produits en proposant des options chocolatées bénéfiques pour la santé, et ainsi répondre à une demande croissante pour des alternatives saines dans l'industrie alimentaire.
- Renforcer votre expertise professionnelle en vous positionnant comme un acteur clé dans le domaine du bien-être, de la nutrition et de la gastronomie, avec un focus sur le chocolat comme allié santé.



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 sources, etc.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluations tout au long de la formation au travers de questionnaires
- 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
- Lieu : à distance
- Délai d'accès : illimité
- Dates : libres

TARIF

- 125€ HT, soit 150€ 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

