ECOLE DE CHOCOLOGIE
Paris

Formation Histoire du Chocolat – Par Victoire Finaz

PROGRAMME DE LA FORMATION

MODULE 1 : LES ORIGINES DU CACAO

Chap 1. Les premières cultures du cacaoyer
Chap 2. Le cacao et les civilisations précolombiennes

MODULE 2 : LA DECOUVERTE EUROPEENNE ET LA DIFFUSION DU CACAO

Chap 1. L'arrivée du cacao en Europe
Chap 2. L'évolution de la consommation du cacao en Europe
Chap 3. La diffusion de la culture du cacao dans le monde

MODULE 3 : LA REVOLUTION INDUSTRIELLE ET LA PRODUCTION DE CHOCOLAT

Chap 1. Les innovations technologiques : une révolution dans la fabrication du chocolat
Chap 2. L'industrialisation du chocolat et l'essor des grandes marques
Chap 3. L'innovation et la diversification des produits chocolatés

MODULE 4 : LA PRODUCTION ET LA CONSOMMATION DE CHOCOLAT

Chap 1. Une production de cacao mondialisée
Chap 2. La consommation mondiale de chocolat

OBJECTIFS

- Comprendrez les origines du cacao et son rôle chez les civilisations précolombiennes (Olmèques, Mayas, Aztèques) à travers son utilisation culturelle, économique et spirituelle.

- Analyserez la diffusion du cacao et du chocolat en Europe, de son introduction par les explorateurs espagnols à son adoption dans les cours royales et son évolution en produit de luxe.

- Explorerez les avancées technologiques et industrielles qui ont transformé la fabrication du chocolat, depuis l'invention de la presse à cacao jusqu'à l'essor des grandes marques.

- Étudierez la production et la consommation mondiale du chocolat aujourd'hui, en identifiant les principaux pays producteurs, les tendances du marché et les enjeux économiques du secteur.

POURQUOI SUIVRE CETTE FORMATION ?

- Approfondir votre expertise et d'enrichir vos connaissances sur l’histoire du cacao et du chocolat, un atout précieux pour les professionnels et les passionnés souhaitant mieux comprendre ce produit d’exception.

- Apprendre à raconter l’histoire du chocolat pour captiver votre audience, que vous soyez artisan, commerçant, pâtissier ou restaurateur. Cette formation vous aidera à valoriser votre savoir-faire et à séduire votre clientèle.

- Se démarquer sur le marché du chocolat en intégrant une approche historique et culturelle à votre activité. Offrir un contexte et une histoire à vos produits renforcera votre crédibilité et votre valeur perçue.

- Maîtriser les grandes évolutions du cacao et du chocolat pour mieux anticiper les tendances de consommation et adapter votre offre aux attentes des clients et aux enjeux du secteur.

PUBLIC CONCERNÉ

- Professionnels de la gastronomie sucrée, de l'industrie agroalimentaire ou de l'artisanat : artisans chocolatiers ou pâtissiers, 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 : 3 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 VILLAINE, 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