

FORMATION CHIMIE DU CHOCOLAT — PAR VICTOIRE FINAZ



PROGRAMME DE LA FORMATION

MODULE 1 : LA COMPOSITION DES FÈVES DE CACAO

Chap 1. Les macro-nutriments

Chap 2. Les micro-nutriments

Chap 3. Les polyphénols

Chap 4. Les acaloïdes

MODULE 2 : DE LA GRAINE À LA FÈVE DE CACAO : LES TRANSFORMATIONS BIOCHIMIQUES

Chap 1. Le processus de la fermentation

Chap 2. Les modifications biochimiques de la fève de cacao

Chap 3. La texture, la couleur et la qualité de la fève de cacao

MODULE 3 : La chocolaterie, le lieu de la révélation des fèves de cacao

Chap 1. Les étapes de la transformation du cacao

Chap 2. La torréfaction des fèves de cacao

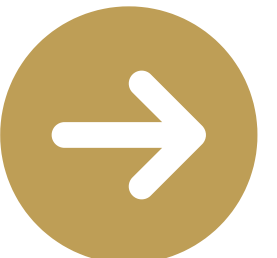
Chap 3. Le conchage, l'affinage des arômes

Chap 4. Le tempérage, la cristallisation des molécules

MODULE 4 : LA DÉGUSTATION, UNE EXPÉRIENCE SENSORIELLE ET CHIMIQUE

Chap 1. Le fonctionnement de la perception des goût et des arômes

Chap 2. La dégustation et les réactions chimiques en bouche



OBJECTIFS

- Identifier les principaux composés biochimiques présents dans les fèves de cacao et leur rôle dans le développement des arômes et de la qualité du chocolat.
- Comprendre les transformations biochimiques des fèves de cacao lors de la fermentation et leur impact sur la texture, la couleur et la qualité du produit final.
- Explorer les interactions entre les procédés de fabrication du chocolat et l'intensification des arômes du cacao.
- Étudier les mécanismes chimiques impliqués dans la perception des goûts et des arômes lors de la dégustation du chocolat.



POURQUOI SUIVRE CETTE FORMATION ?

- Développer une expertise pointue de la chimie du cacao et d'améliorer la qualité et les arômes de votre chocolat.
- Innover en R&D en développant de nouveaux produits chocolatés avec des propriétés sensorielles améliorées.
- Se démarquer dans le secteur du chocolat en maîtrisant les aspects scientifiques et sensoriels du produit.
- Acquérir des compétences techniques recherchées dans l'industrie agroalimentaire et artisanale.



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

