

L'École de Chocologie et du Goût : l'excellence au service du chocolat

Le chocolat est un **produit d'exception**. Derrière chaque carré se cachent un **terroir**, une **variété** de cacao, un **savoir-faire** de transformation et une **complexité aromatique** souvent insoupçonnée.

Avec la création de **l'École de Chocologie et du Goût, Victoire Finaz** - fondatrice de Chocologue Paris - propose la **première formation en chocologie** dédiée à **l'expertise du chocolat et à l'art professionnel de la dégustation**.

Une **formation en ligne certifiante**, conçue pour celles et ceux qui souhaitent comprendre le chocolat en profondeur et développer une véritable **maîtrise sensorielle**.

La Formation Chocologie : une formation phare pour comprendre le chocolat dans toute sa complexité

Le chocolat est une matière noble.

Comme le vin ou le café de spécialité, il exige connaissance, méthode et finesse d'analyse.

La **Formation Chocologie** vous permet d'acquérir :

- Une compréhension approfondie du cacao (origines, variétés, terroirs)
- La maîtrise des étapes clés de la transformation du cacao en chocolat
- Les critères objectifs d'évaluation de la qualité d'un chocolat
- Une méthode professionnelle d'analyse sensorielle
- Un vocabulaire précis pour décrire arômes, textures et longueurs en bouche.

Cette formation en dégustation de chocolat vous donne les outils utilisés par les experts pour analyser, comparer et juger un chocolat avec rigueur et finesse.

Une pédagogie immersive, pensée comme une expérience

Pensée comme une véritable **expérience sensorielle**, la pédagogie de l'école combine :

-  Des vidéos dynamiques pour une meilleure mémorisation et compréhension
-  Des chapitres détaillés pour une formation complète
-  Des résumés intermédiaires pour faire le point régulièrement sur les acquis
-  Des supports pour vous accompagner (schémas, fiche de dégustation, etc.)
-  Des sources vérifiées pour aller plus loin
-  Des questionnaires et évaluations pointus pour une progression assurée
-  Des exercices pratiques de dégustation à réaliser chez vous
-  Une certification en fin de parcours

Chaque étape est conçue pour affiner votre palais et professionnaliser votre approche.

Vous ne goûtez plus « un chocolat ».

Vous analysez une **matière**, une **origine**, une **intention**.

À qui s'adresse cette formation en chocologie ?

La Formation Chocologie s'adresse :

- Aux **passionnés** souhaitant approfondir leur culture du chocolat
- Aux **professionnels** de la **chocolaterie** et de la **pâtisserie**
- Aux **artisans** et **créateurs** désirant enrichir leur expertise produit
- Aux **professionnels** de la **restauration**, de **l'hôtellerie** et du **luxe**
- Aux équipes **marketing** et **commerciales** du **secteur agroalimentaire**
- Aux **personnes** en **reconversion** vers les métiers du goût

Aucun prérequis n'est nécessaire.

Une certification reconnue, gage de crédibilité

La certification obtenue à l'issue de la formation valorise vos **compétences en dégustation** de chocolat et renforce **votre légitimité professionnelle** dans un **marché en quête d'expertise** et de **différenciation**.

Développez un regard expert sur le chocolat

Aujourd'hui, le consommateur recherche du **sens**, de la **transparence**, de l'**origine**.

Le chocolat mérite la même exigence que le vin ou le café de spécialité.

La Formation Chocologie vous permet de :

- Comprendre les **subtilités aromatiques du cacao**
- Identifier les **défauts** et les **qualités** d'un chocolat
- Choisir avec **discernement**
- Transmettre votre **expertise** avec précision

Plus qu'une formation chocolat, c'est un changement de posture.

C'est un parcours pour celles et ceux qui souhaitent **passer du plaisir à la maîtrise**.

Rejoignez l'École de Chocologie et du Goût

Entrez dans **l'univers de l'excellence chocolat**, développez **une expertise rare** et faites de votre **passion** une **compétence certifiée** !

Victoire Finaz