

## Trois nouvelles formations pour explorer le chocolat sous un angle inédit

L'École de Chocologie enrichit son catalogue avec trois nouvelles formations en ligne dédiées à des thématiques passionnantes et complémentaires : la **santé**, **l'histoire** et la **chimie** du **chocolat**.

Ces nouveaux programmes ont été conçus pour répondre à la **curiosité grandissante des amateurs éclairés**, des **professionnels des métiers de bouche**, des **passionnés de gastronomie** et de tous ceux qui souhaitent approfondir leurs connaissances sur cet aliment fascinant.


Chaque formation peut être suivie à son rythme, entièrement en ligne, et permet d'explorer le chocolat sous un regard à la fois **scientifique**, **culturel** et **sensoriel**.

### Formation Chocolat & Santé : le cacao, allié du bien-être

Longtemps considéré comme un simple plaisir gourmand, le chocolat révèle aujourd'hui de nombreuses facettes liées à la **nutrition** et à la **santé**. Cette formation propose une immersion dans l'univers du cacao, de ses origines médicinales jusqu'aux innovations santé contemporaines.

#### Au programme :

- Les origines du cacao comme **boisson rituelle et médicinale**.
- La **composition nutritionnelle** du chocolat.
- Les **antioxydants**, **macro** et **micro nutriments** présents dans le cacao.
- Les effets du chocolat sur le **bien-être émotionnel** et la **gestion du stress**.
- Les bénéfices potentiels pour la **santé cardiovasculaire** et les **performances physiques**.
- Les nouvelles **tendances** alliant **chocolat** et **nutrition**.

 Une formation idéale pour apprendre à consommer le chocolat de manière éclairée et mieux comprendre sa place dans une alimentation équilibrée.

### Formation Histoire du Chocolat : voyage au cœur de plusieurs millénaires de passion

Derrière chaque carré de chocolat se cache une histoire extraordinaire qui traverse les civilisations, les continents et les siècles.

Cette nouvelle formation invite les apprenants à découvrir l'incroyable **épopée du cacao**, depuis les **civilisations précolombiennes** jusqu'à **l'industrie chocolatière moderne**.

Vous comprendrez comment une boisson sacrée réservée aux élites est devenue l'un des produits alimentaires les plus appréciés au monde.

### Au programme :

- Les **origines du cacao** chez les Mayas et les Aztèques.
- L'arrivée du **chocolat en Europe**.
- Son évolution à travers les **grandes périodes historiques**.
- Les **innovations** qui ont transformé sa **fabrication**.
- L'impact **culturel, économique** et **social** du chocolat à travers les siècles.

💡 Une formation passionnante pour tous ceux qui souhaitent enrichir leur culture générale tout en découvrant les racines profondes du chocolat.

## 🎓 Formation Chimie du Chocolat : comprendre la science derrière la gourmandise

Pourquoi certains chocolats développent-ils des **arômes si complexes** ? Que se passe-t-il réellement lors de la torréfaction ou du conchage ? Comment naissent les textures fondantes qui font la signature des grands chocolats ?

La formation Chimie du Chocolat répond à ces questions en dévoilant les **mécanismes scientifiques** qui se cachent derrière chaque étape.

Les participants découvriront notamment :

- La **composition chimique** de la fève de cacao.
- Les **réactions** qui se produisent pendant la **fermentation** et la **torréfaction**.
- La formation des **arômes**.
- Le rôle des **matières grasses** et du **beurre de cacao**.
- Les phénomènes qui influencent la **texture**, la **fluidité** et la **crystallisation** du chocolat.
- Les **clés scientifiques** permettant de mieux comprendre la **qualité d'un chocolat**.

💡 Accessible aux passionnés comme aux professionnels, cette formation permet de mieux appréhender les liens entre science, technique et plaisir gustatif.

## Une approche unique de la culture chocolat

Avec ces trois nouvelles formations, l'École de Chocologie poursuit sa mission : transmettre une **compréhension globale du chocolat**, bien au-delà de la simple dégustation.

**Santé, histoire** ou **chimie** : **trois portes d'entrée complémentaires** pour découvrir toute la richesse de cet univers fascinant et développer une expertise toujours plus approfondie.

Prêt(e) à explorer le chocolat sous un nouveau regard ?!

**Victoire Finaz**