



Programme de formation

Chocolaterie : ganaches, montages artistiques - Présentiel

Version : 5.5 - Juin 2025

Objectifs :

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) connaîtront des techniques de fabrication spécifiques de chocolaterie-confiserie et seront ainsi capables d'élaborer des ganaches, des intérieurs chocolat, des montages créatifs et artistiques en chocolat.

Objectifs pédagogiques :

- Maîtriser le travail et mise au point des chocolats (noir, lait, blanc ...) et des colorants.
- Réaliser différentes recettes de ganaches chocolat (ferme, tendre, semi-liquide) et d'intérieurs à bonbons de chocolat..
- Maîtriser les moulages en chocolat.
- Découvrir les différents éléments de décors en chocolat.
- Confectionner différents montages de pièces artistiques en chocolat.

Public concerné et prérequis :

Salariés, Demandeurs d'emploi, Particuliers, Entreprises.

Personnel et gérant d'établissement de restauration.

Prérequis :

Les formations d'initiation en pâtisserie et cuisine sont accessibles à tout le monde, sans besoin de connaissances préalables.

Un intérêt fort pour la pâtisserie et sa cuisine, sa culture, son histoire et son savoir-faire est essentiel pour profiter pleinement de la formation.

Projet professionnel ou emploi actuel en rapport avec la cuisine et la pâtisserie.

Qualification des intervenants :

Monsieur Xavier Nicloux, professionnel du secteur alimentaire depuis 1994.

Pour toutes informations sur votre formateur, veuillez contacter votre référent pédagogique Benoit au 07 77 68 30 42 ou par mail : contact@monformateur.fr

Mon Formateur

140 rue Antoine Parmentier 44600 Saint-Nazaire

Tél. 02 44 07 60 07 – contact@monformateur.fr

EURL au capital de 500 € – RCS Saint-Nazaire – SIRET 93942323200015 – NAF 8559A



Programme de formation

Chocolaterie : ganaches, montages artistiques - Présentiel

Version : 5.5 - Juin 2025

Mon Formateur

140 rue Antoine Parmentier 44600 Saint-Nazaire
Tél. 02 44 07 60 07 – contact@monformateur.fr
EURL au capital de 500 € – RCS Saint-Nazaire – SIRET 93942323200015 – NAF 8559A



Moyens pédagogiques et techniques :

Moyens pédagogiques :

- Formation présentielle
- Présentation – Analyse – Restitution – Échange.
- Apports théoriques et expérientiel
- Exercices pratiques réalisés en continu durant la formation
- Accompagnement constant du formateur tout au long de la formation
- Documents visuels analysés et exercices écrits
- Étude de cas concrète en lien avec le projet de formation
- Évaluation initiale, intermédiaire et finale.
- Dégustation et analyse critique de la production / Autoévaluation.
- Pédagogie ludique basée sur de la réflexion, des ateliers et des apports du formateur
- Les participants auront accès à un support de formation

Moyens techniques :

- Séances de formation sur le poste de travail de l'apprenant
- Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.

Moyens d'encadrement : formateur expérimenté dans son domaine de compétences.

Durée, effectifs :

21 heures sur 3 jours.

1 stagiaire(s).

Mon Formateur



Programme :

Réalisation de différentes recettes d'intérieurs à bonbons de chocolat :

- Les masses (praliné, pâte d'amande, gianduja).
- Les pâtes de fruits.
- les caramels (caramel framboise ...).
- Les nougatines (noisettes caramélisées, nougatine traditionnelle, nougatine au fondant).

Réalisation de différentes recettes de ganaches chocolat :

- Ganache ferme : ganache cadrée, détaillée et enrobée.
- Ganache tendre : ganache moulée dans une coque en chocolat.
- Ganache semi-liquide : ganache moulée dans une coque en chocolat.

Réalisation de moulages pour bonbons de chocolat :

- Mise au point des chocolats de couverture (noir, lait ...).
- Utilisation des chocolats, du beurre de cacao, des colorants ...
- Trempage des différentes préparations, à la fourchette à chocolat et/ou à l'enrobeuse à chocolat.
- Mouler, garnir et fermer des bonbons de chocolat.

Travail et mise au point des chocolats (noir, lait, blanc ...) et des colorants :

- La fonte (bain-marie humide ou sec).
- Les courbes de température des chocolats de couverture.
- Le tempérage ou cristallisation (par tablage ou par ensemencement).
- L'utilisation du beurre de cacao, des colorants ...

Réalisation de différents moulages (demi-sphères, demi-œufs ...) :

- Préparation des moules à chocolat (nettoyage au coton, décors ...).
- Moulage au pinceau puis par remplissage. Ebarbage des moules à chocolat.

Réalisation des différents éléments de décors :

- Chocolat à pistolet.
- Chocolat imitation papier, chocolat plastique, chocolat à modeler (ou chocolat manié).
- Copeaux chocolat, vrilles en chocolat, imprimés beurre de cacao ...
- Décors au cornet.

Mon Formateur



Programme de formation

Chocolaterie : ganaches, montages artistiques - Présentiel

Version : 5.5 - Juin 2025

Réalisation des différentes pièces artistiques en chocolat :

- Préparation des éléments en chocolat.
- Montage et finition des pièces artistiques en chocolat.

Mon Formateur

140 rue Antoine Parmentier 44600 Saint-Nazaire
Tél. 02 44 07 60 07 – contact@monformateur.fr
EURL au capital de 500 € – RCS Saint-Nazaire – SIRET 93942323200015 – NAF 8559A



Modalités d'évaluation des acquis :

- En amont de la formation, entretien de positionnement individuel et d'analyse des besoins pour adapter la formation aux attentes du client bénéficiaire
- Convocation envoyée en amont de la formation précisant les modalités de déroulement et de suivi de la formation
- Suivi de l'exécution : feuille de présence signée par le stagiaire à chaque séance
- Un certificat de réalisation et une attestation de formation seront remis au stagiaire à l'issue de la formation
- Appréciation des résultats : A la fin de la formation, un questionnaire de satisfaction est adressé à chaque stagiaire
- Un certificat de réalisation est adressé sur demande au commanditaire / financeur (Caisse des Dépôts et Consignations, FAF, OPCO). Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances. Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Sanction visée :

Attestation de fin de formation suite à contrôle continu sur vos acquis par rapport à l'évaluation initiale.

Matériel nécessaire pour suivre la formation :

Une salle permettant d'accueillir la formation
Matériel de cuisine

Délais moyens pour accéder à la formation :

Délais d'accès : 20 jours et/ou selon planning.

Modalités d'accès : Définition des besoins et test de positionnement, devis, convention.

Mon Formateur



Programme de formation

Chocolaterie : ganaches, montages artistiques - Présentiel

Version : 5.5 - Juin 2025

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :

Notre organisme peut vous offrir des possibilités d'adaptation et/ou de compensation spécifiques si elles sont nécessaires à l'amélioration de vos apprentissages sur cette formation. Aussi, si vous avez besoin d'aménagement spécifique, nous vous remercions de contacter directement le référent handicap Benoit au 07 77 68 30 42.

Taux de réussite à la formation :

Aucun indicateur disponible à ce jour. Les résultats seront publiés dès la première session réalisée.

Taux de satisfaction de la formation :

Aucun indicateur disponible à ce jour. Les résultats seront publiés dès la première session réalisée.

Tarif :

1 600,00 €

Mon Formateur

140 rue Antoine Parmentier 44600 Saint-Nazaire
Tél. 02 44 07 60 07 – contact@monformateur.fr
EURL au capital de 500 € – RCS Saint-Nazaire – SIRET 93942323200015 – NAF 8559A



Documents contractuels fournis :

Documents contractuels fournis :

Toutes les actions de formation dispensées par Mon Formateur font l'objet d'une convention de formation.

Tout document contractuel est accompagné du programme descriptif de l'action de formation et du règlement intérieur.

Application du RGPD par Mon Formateur :

Les informations fournies et saisies dans les documents contractuels de formation qui sont échangés entre nos deux structures sont utilisés uniquement dans le cadre de notre relation commerciale.

Par votre retour de documents, vous acceptez l'utilisation de vos informations exclusivement par Mon Formateur le temps de la formation et de son traitement amont et aval.

Vous pouvez à tous moments exercer vos droits en lien avec la réglementation RGPD en m'adressant un mail individualisé me précisant vos attentes : contact@monformateur.fr.

Engagement qualité :

Engagement de la qualité Mon Formateur :

L'organisme prestataire d'actions de développement des compétences satisfait aux exigences du Décret n°2019-564 du 6 juin 2019 relatif à la qualité des actions de la formation professionnelle. Les formateurs Mon Formateur appliquent la charte qualité définie par Mon Formateur. L'intervenant est spécialisé en Formation des Adultes (copie des diplômes et références clients sur simple demande).

Parcours concourant au développement des compétences.

Parcours concourant au développement des compétences.

Action de formation réalisée selon les articles L.633-1 et 6313-2 du Code du Travail.

Tarifs indiqués nets de TVA - TVA non applicable selon l'article 261-4-4 du Code Général des Impôts.

Mon Formateur

140 rue Antoine Parmentier 44600 Saint-Nazaire

Tél. 02 44 07 60 07 – contact@monformateur.fr

EURL au capital de 500 € – RCS Saint-Nazaire – SIRET 93942323200015 – NAF 8559A



Programme de formation

Chocolaterie : ganaches, montages artistiques - Présentiel

Version : 5.5 - Juin 2025

Support technique et pédagogique :

Respect des normes sanitaires et d'hygiène en vigueur liées au Covid 19 :

Compte tenu du respect des conditions sanitaires en vigueur, nous vous demandons de venir en formation exceptionnellement avec deux masques, votre bouteille d'eau et vos propres documents de prise de notes.

Mon Formateur

140 rue Antoine Parmentier 44600 Saint-Nazaire

Tél. 02 44 07 60 07 – contact@monformateur.fr

EURL au capital de 500 € – RCS Saint-Nazaire – SIRET 93942323200015 – NAF 8559A