

## CHOCOLATERIE – CONFISERIE Niveau élémentaire

### Pour qui ?

Tout public âgé de plus de 15 ans

### Objectifs et prolongements possibles

Cette formation vise à permettre à l'étudiant d'acquérir des compétences techniques et pratiques élémentaires en chocolaterie-confiserie pour mener à terme des processus de fabrication de produits de base en respectant les règles de sécurité et d'hygiène propres aux ateliers de chocolaterie-confiserie.

Titre délivré : attestation de réussite de l'unité de formation « Chocolaterie-confiserie : niveau élémentaire » de niveau secondaire inférieur.

### Où ?

Ecole Industrielle et Commerciale de Courcelles  
Enseignement de promotion sociale  
Place Roosevelt 2-3 , 6180 Courcelles  
Tél : 071/46.63.50 (52)  
www.eicourcelles.be  
e-mail : eicourcelles@gmail.com

### Quand ?

Du : 06/10/20

Au : 04/05/21

### Durée

100 périodes

### Horaire ?

Le samedi de 9h00 à 12h30 ou le mercredi de 17h30 à 20h50

### Programme ?

#### Sécurité et hygiène

- Identifier les procédés à mettre en œuvre ainsi que les produits et le matériel utilisé pour :
  - o l'hygiène personnelle
  - o le nettoyage du matériel, des équipements, des postes de travail et des locaux
  - o la désinfection, ...
  - o les règles d'hygiène pour la gestion , le transport, la conservation des matières premières et des produits transformés.
- Repérer dans des documents de référence simples les informations pertinentes relatives aux règles d'hygiène

### Technologie de chocolaterie-confiserie

- Identifier les matières entrant dans la composition du chocolat, les différentes méthodes de la fonte du chocolat ;
- Expliquer l'origine des matières premières, les modes de transformation des matières premières ;
- Reconnaître des produits et des matières premières nécessaires à la réalisation des produits de base, de fabrication simple ainsi que les additifs autorisés ;

### Pratique professionnelle de chocolaterie-confiserie

Réalisation de produits de base en chocolaterie-confiserie tels que : bâtons (plein, aux fruits secs, à la crème « fondant », à la pâte pralinée), orangettes, mendiants, œufs de Pâques, rochers et bûches de coco, caramels au coco, truffes au beurre, mousses au chocolat, massepain façonné, modelé ou moulé.

- identifier les matières premières nécessaires à la réalisation des produits de chocolaterie et de confiserie de base et en vérifier la qualité ;
- appliquer les processus et la chronologie des différentes étapes de fabrication ;
- mettre en œuvre les procédés d'utilisation et d'appareillage nécessaires ;
- réaliser un cornet en papier pour une utilisation simple ;
- effectuer correctement les mélanges de produits ;
- effectuer le tempérage du chocolat et contrôler l'évolution ;
- préparer les différents intérieurs à base de crème, de pâte de fondant, de massepain ;
- réaliser des moulages : vidanger, égoutter, gratter, fourrer, lisser les formes, démouler ;
- garnir et achever les différentes sortes de pralines par un décor ;
- processus de transformation des produits ;
- opérations de finition, de stockage et de conservation des différents produits fabriqués ;

## **Organisation ?**

Cours collectifs

*Nombre de places disponibles : 20*

## **Procédure d'inscription ?**

A l'inscription, prévoir :

- carte d'identité
- copie de diplôme sanctionnant le niveau d'études le plus élevé
- numéro d'inscription au FOREM pour les demandeurs d'emploi
- attestation du CPAS pour les personnes bénéficiaires du revenu minimal d'insertion
- attestation de l'AViQ pour les personnes reconnues par celle-ci

## **Sélection ?**

Etre titulaire du CEB.

## **Conditions financières ?**

Droit d'inscription de 51 euros

Exonération pour les demandeurs d'emploi, les bénéficiaires du revenu minimal d'insertion, les personnes reconnues par l'AViQ, les étudiants de moins de 18 ans.