

Concevoir et réaliser des produits chocolatés

RS5472 · RS · Publiée

L'essentiel

Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21580
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	17/06/2021
Date d'échéance	17/06/2023

Certificateur(s)

LENOTRE SA · SIRET : 66205454300043

Partenaires habilités

3 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 3 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
LENOTRE	66205454300456	Former et organiser l'évaluation
LENOTRE SA	66205454300019	Former et organiser l'évaluation
LENOTRE SA	66205454300043	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Cette certification répond à la demande du secteur de la pâtisserie et de la restauration en apportant aux artisans des compétences additionnelles essentielles en matière de techniques de réalisation de produits chocolatés leur permettant de hisser le niveau de leur gamme de produits. Parallèlement, en hissant leur niveau d'expertise, les stagiaires accroissent leur attractivité professionnelle sur un marché florissant.

Les stagiaires vont également acquérir les compétences afin de maîtriser les contraintes de réalisation et de conservation de leurs produits afin de répondre aux exigences de la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité des produits alimentaires.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Préparer les conditions de réalisation des produits chocolatés en prenant en compte les propriétés des chocolats (noir, au lait, blanc, de couverture, à croquer) pouvant impacter le rendu des recettes, en choisissant les ustensiles utiles à la réalisation des recettes afin de favoriser la réalisation des desserts et produits chocolatés dans des conditions optimales

Concevoir des concepts de recettes originales et équilibrées de produits chocolatés, en faisant preuve de créativité par l'association d'ingrédients aux propriétés organoleptiques différentes et en sélectionnant des ingrédients en fonction de leur pouvoir sucrant (miel, sirop d'agave, sucre de canne, ...) ou acidifiant pour mettre en avant un éventail varié de produits

Réaliser le prototypage des produits chocolatés conçus, en utilisant des techniques appropriées (tempérage, tablage, ensemencement, vaccination) et en tenant compte des contraintes d'éviction des ingrédients de base (lait, œuf, beurre, sucre ...) et des principes de décristallisation/recristallisation du chocolat afin de les tester et vérifier qu'ils correspondent au goût et régimes du public cible

Réaliser des fiches techniques de recettes chocolatées, de façon précise et complète pour s'assurer que la mise en œuvre et la réalisation technique de produits chocolatés dans le cadre d'un travail collectif suive la même recette pour

un même résultat

Réaliser les produits chocolatés en respectant les instructions d'une fiche recette (dosages, pesées, températures, matériel) et en utilisant les techniques préconisées afin de réaliser le moulage, le façonnage, l'enrobage, le glaçage et le trempage de produits chocolatés

Réaliser des fourrages (ganaches, pralinés ...) et élaborer des colorants alimentaires naturels à base de fruits, de plantes et d'épices afin de colorer ou garnir les produits chocolatés

Assembler et monter soigneusement les différents éléments et les pièces en chocolat préparées en veillant aux conditions de conservations des produits pour créer des compositions harmonieuses et garantir leur bonne préservation

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Être professionnel de la restauration et évoluer dans le milieu de la gastronomie (5 années d'expérience professionnelle et niveau 3 en restauration minimum souhaités)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE

Le? responsable pédagogique de l'organisme certificateur

Deux personnes professionnelles extérieures

Base légale

Date de décision	17/06/2021
Durée de l'enregistrement	2 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	17/06/2023

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://www.ecole-lenotre.com/autres-formations/>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/5472/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	16
Parcours menés à terme	16
Taux d'achèvement	100 %
Période	05/2022 – 07/2023

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	30
Montant total engagé	62 703 €
Coût moyen par dossier	2 090 €
Durée moyenne	32 h

Période	07/2021 – 06/2023
France compétences	96 %
Reste à charge titulaire	3 %
France Travail	1 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.