



Analyse sensorielle du chocolat

1 jour - 8 heures

v17082020



OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Appréhender l'histoire du chocolat
- Emoustiller ses papilles
- Eveiller ses sens au chocolat
- Savoir reconnaître le « bon » du commun

PROGRAMME

- Voyage dans les plantations de cacao et explications de toutes les étapes de récolte
- Zoom sur les critères de qualité post récolte
- Initiation à la notion de terroirs et de familles aromatiques
- Présentation des critères d'un « bon » chocolat et aide à l'identification des défauts
- Initiation à la méthode d'analyse sensorielle (stimulation des 5 sens)
- Présentation des critères d'un « bon » chocolat et aide à l'identification des défauts d'un bonbon
- Dégustation et comparaison
 - chocolats d'origine
 - bonbons de chocolat issus de la grande distribution et de la fabrication artisanale

NB: les participants pourront apporter leurs propres créations afin de les faire déguster par le groupe

- Bilan de la journée

MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Film, images, carte, jeux de dégustation pour s'exercer à l'analyse sensorielle et à la dégustation du chocolat sous toutes ses formes
- Travail individuel et en groupe

FORMATEUR

Victoire FINAZ - LES CARRES VICTOIRE

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation individuelle et collective pour un échange de pratiques
- Attestation de formation remise au terme de la formation

ACCESSIBILITÉ

Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap (locaux, adaptation des moyens de la prestation; gestion du handicap y compris cognitif) à définir avec notre référent Handicap à votre disposition : Béatrice de FERAUDY, 04.72.43.43.54

LES +

- S'initier à l'analyse sensorielle du chocolat de façon ludique
- Apprendre à reconnaître le "bon" chocolat par ses sens

PUBLIC

- Chef(fe) d'entreprise, Salarié(e), ou demandeurs d'emploi
- 12 personnes
- Être titulaire d'un diplôme en pâtisserie, boulangerie, chocolaterie...

PRÉREQUIS

Formation destinée aux professionnels de la pâtisserie, la boulangerie, la chocolaterie...

Chambre de Métiers et de l'artisanat
LIEU 10 rue Paul MONTROCHET
 69002 LYON

DATES / HORAIRES

[Voir notre site internet](#)

TARIF [Voir notre site internet](#)

Prise en charge possible selon votre statut (artisan, salarié, conjoint).

DÉLAI D'ACCÈS

Date limite d'inscription: 8 jours avant la date de démarrage de la formation

Effectif minimum requis pour l'ouverture sur stage: 7 personnes

CONTACT

CMA du Rhône
 10 rue Paul Montrochet 69002 Lyon

Murielle NOTTURNO
 04.72.43.43.54
 formations@cma-lyon.fr

N° SIRET : 18692001300080
 N° déclaration O.F : 8269P002569

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat"

