

# Le Chocolat



## OBJECTIFS

Connaître et utiliser le chocolat en ingrédient principal ou accessoire dans une cuisine simple et innovante.

## CONTENU

Connaissances technologiques du chocolat :

- Origine, provenance, la cabosse ou sa fabrication, les différentes variétés de chocolat, les crus, les critères de qualité, les critères d'achats

Les vertus du chocolat :

- Découvrir les saveurs et caractéristiques organoleptiques par l'analyse sensorielle
- Maîtriser les différentes méthodes de préparation du chocolat et les modes de cuisson associés
- Découvrir, réaliser et créer des recettes associant le chocolat dans tout type de plat ( amuse bouche, entrée, plat, dessert, mignardises).

Les décors

## DEMARCHE PEDAGOGIQUE ET RESSOURCES

### METHODOLOGIE :

- Alternance théorie / pratique
- Accompagnement assuré par un formateur référent

### RESSOURCES :

- Hall technologique.
- Restaurant d'application.
- Supports techniques professionnels.

## PERSONNE CONCERNEES

Cuisiniers, particuliers

<b>DUREE :</b>	2 Jours
<b>DATES :</b>	A définir
<b>LIEU :</b>	AREP St IVY – PONTIVY
<b>FINANCEMENT :</b>	Plan de formation et DIF