



N° Siret : 189 740 111 00019  
Déclaration d'activité : 98 97 02298 97

Établissement accueillant  
le public à mobilité réduite



Chef Manuel BOUILLET

« Avec La  
Chambre de Métiers,  
je me forme, j'avance »

### Plus-value de formation

Formation en laboratoire avec  
un chef pâtissier français de  
renommée mondiale

Accompagnement aux  
démarches de financement

**Validation**  
Certificat de réalisation

## MASTERCLASS DE CHOCOLAT DE SNACKING, DE GÂTEAUX DE VOYAGE ET DE SABLÉS

Sainte-Clotilde

### DATE - DUREE

- Dates : 03/09/2024 au 05/09/2024
- Durée : 21 heures
- Tarif : 1260 €
- Jours et horaires : 3 jours par semaine. 08h-12h et 13h-16h
- *Accompagnement aux démarches de financement :*  
Chef d'entreprise Artisanale. : FAFCEA ; Salarié, Contrat de Professionnalisation :  
Opérateur de compétences ; Demandeur d'emploi : Pôle Emploi

### MODALITES D'ACCES

- Le bulletin d'inscription et le règlement sont à retourner à J -10 date de démarrage de la formation.

### OBJECTIFS

- Créer de nouveaux produits à partir de nouvelles techniques en revisitant les fondements de la pâtisserie française.
- Savoir sélectionner les matières premières de haute qualité ;
- Maîtriser les techniques de fabrications

### PUBLICS - PRE REQUIS

- Chef pâtissier, chocolatier, demandeur d'emploi, salarié
- Avoir les acquis de base de la pâtisserie française

### CONTENUS DE LA FORMATION

- **Réalisation d'une gamme de produits :**
- **Chocolat :**
- 100% praline noisette feuilleté caramélisés chocolat au lait - Yuzu noir bourbon (beurre de cacao, noir, blanc et or) -ganache yuzu praliné sésame noir et amande- chocolat au lait
- **Snacking :** longkies snack bar -canelé bordelais - chocolat noisettes, lava cookies et chocoat noisette, almond blondie, genmaicha hazelnut pound cake, financier aux amandes, bounty macaron
- **Confiserie :** nougat blanc provençal, jelly bonbon passion, marshmallow au chocolat 70%, isphan pâte de fruits, sugar cristal, bars aux amandes et miel,
- **Gâteau de voyage :** cake de voyage chocolat café caramel et noisette
- **Pâtes à tartiner :** gianduja et yuzu,
- **Confiture ispahan** framboise rose
- **Pâtisserie :** vanilla basque cheesecake, chocolate and Cherry gâteau Basque...

### METHODE ET MOYENS PEDAGOGIQUES

- Méthodes actives et participatives privilégiant une adaptation du contenu aux besoins exprimés en début de formation et en tenant compte du niveau des stagiaires.
- Exposés, démonstrations, travaux pratiques, réalisations de produits
- Débriefing à chaque fin de séance
- Formation en présentiel

### MODALITES D'EVALUATION

- Mise en place d'un buffet

### Intervenant

Intervenant expert

### CONTACTS INSCRIPTION :

URMA Sainte-Clotilde  
[claudette.arhimann@cma-reunion.fr](mailto:claudette.arhimann@cma-reunion.fr)  
Tél. : 0262 28 18 30

ZAC Patates à Durand  
Avenue Stanislas Gimart,  
97490 Sainte-Clotilde

<https://www.artisanat974.re/>