

CHOCOLATIER

► Formation de 22 mois

► Programme de formation

1. Production de pralines moulées

■ Moulage	<u>Manuellement</u>	<u>A la machine</u>
	Chocolat	Chocolat
	Tempérage	Tempérage
	Remplissage des moules	Remplissage des moules
	Vibrage	Vibrage
	Retournage	Retournage
	Grattage	Grattage
	Refroidissement	Refroidissement
	Grattage	Grattage
	Retournage	Retournage
Refroidissement	Refroidissement	
■ Remplissage	Remplissage à la poche	Remplissage à la poche
	Préchauffage	Préchauffage
	Couverture	Couverture
	Vibrage	Vibrage
	Grattage	Grattage
	Refroidissement	Refroidissement
	Démoulage	Démoulage
	Emballage	Emballage

2. Fabrication de la couverture de pralines

- Retirer l'intérieur de praline
- Couverture de chocolat
- Tempérage
- Enrobage
- Vibrage
- Soufflage
- Refroidissement
- Emballage

La formation professionnelle au sein du CEFA porte sur :

- Le moulage de chocolat en blocs, tablettes et bâtons
- La préparation de masses de base
- La masse de beurre
- Le praliné
- Les truffes
- Le garnissage à la poche

La fabrication de masepain (figurines de fruits et d'animaux)

La théorie des matières premières de base (sucre, chocolat, aromatisants, graisses, noix/fruits, colorants)

L'hygiène dans le secteur de l'alimentation
Les prescriptions de sécurité