



PRATIQUE CURRICULUM
SNACKS / SUCRERIES & CHOCOLAT • 2 ANS

SNACKS, CONFISERIE & CHOCOLAT

Un programme de formation complet, fondé sur la pratique, pour la fabrication de snacks, de confiseries et de chocolat.

Transformer de vraies matières premières du pays, avec ses propres équipements, en produits commercialisables.



LE PROGRAMME

Une bonne confiserie ne doit rien au hasard. Ce programme en forge le savoir-faire. De votre matière première au rayon.



Snacks, Confiserie & Chocolat est une formation pratique de deux ans pour la fabrication en petite et moyenne entreprise.

En vingt-sept modules techniques, les apprenants vont de l'hygiène, des matières premières et de l'assurance qualité aux fruits séchés, chips et sucreries, jusqu'à la transformation du cacao, au chocolat et à leur propre gamme de produits.

La pratique est au cœur du programme. On apprend sur de vraies matières premières et ses propres équipements, avec environ 1.500 heures de pratique, plus de 120 exercices et plus de 55 recettes, du plus simple au plus exigeant.

Chaque module se conclut par un travail final évaluable, de sorte que, là aussi, la compétence se révèle dans le produit fini et non sur le papier. Les modules peuvent être suivis séparément et se cumulent.

Formation et production peuvent être associées : les produits peuvent être commercialisés via la boutique de l'école, le commerce local et des réseaux de revendeurs, et contribuer ainsi au financement partiel du site. Le programme est proposé sous forme de curriculum, de spécification d'équipement correspondante ou de solution clé en main.

27

MODULES TECHNIQUES

1.500_h

ENSEIGNEMENT PRATIQUE

120₊

EXERCICES PRATIQUES

280₊

ARTICLES D'ÉQUIPEMENT

2_{ans}

DURÉE DE FORMATION

PRATIQUE CURRICULUM

27 modules.

De l'hygiène et des matières premières aux snacks et à la confiserie de sucre, jusqu'au cacao et au chocolat, pour finir par le développement de produits, la commercialisation et la propre gamme de produits comme projet final.



MODULE

01 À 27 · PAR PHASES

01 Métier & sécurité au travail
FONDAMENTAUX

02 Hygiène & HACCP
FONDAMENTAUX

03 Matières premières
FONDAMENTAUX

04 Technologie & calculs
FONDAMENTAUX

05 Machines & équipements
FONDAMENTAUX

06 Qualité, sensoriel & labo
FONDAMENTAUX

07 Techniques de séchage
SNACKS

08 Fruits séchés & chips de fruits
SNACKS

09 Cuir de fruits & confisage
SNACKS

10 Chips pomme de terre & manioc
SNACKS

11 Noix, graines & torréfaction
SNACKS

12 Extrudés & pop-corn
SNACKS

13 Cuisson du sucre & bonbons
CONFISERIE DE SUCRE

14 Du jus de fruit au bonbon
CONFISERIE DE SUCRE

15 Caramels mous & toffees
CONFISERIE DE SUCRE

16 Gommes de fruits & guimauve
CONFISERIE DE SUCRE

17 Fondant, massepain & nougat
CONFISERIE DE SUCRE

18 Cacao & qualité des fèves
CACAO & CHOCOLAT

19 De la fève à la tablette
CACAO & CHOCOLAT

20 Tempérage
CACAO & CHOCOLAT

21 Tablettes, barres & moulages
CACAO & CHOCOLAT

22 Pralines & truffes
CACAO & CHOCOLAT

23 Fruits & cacao, chocolat
CACAO & CHOCOLAT

24 Développement de recettes
PRODUIT & MARCHÉ

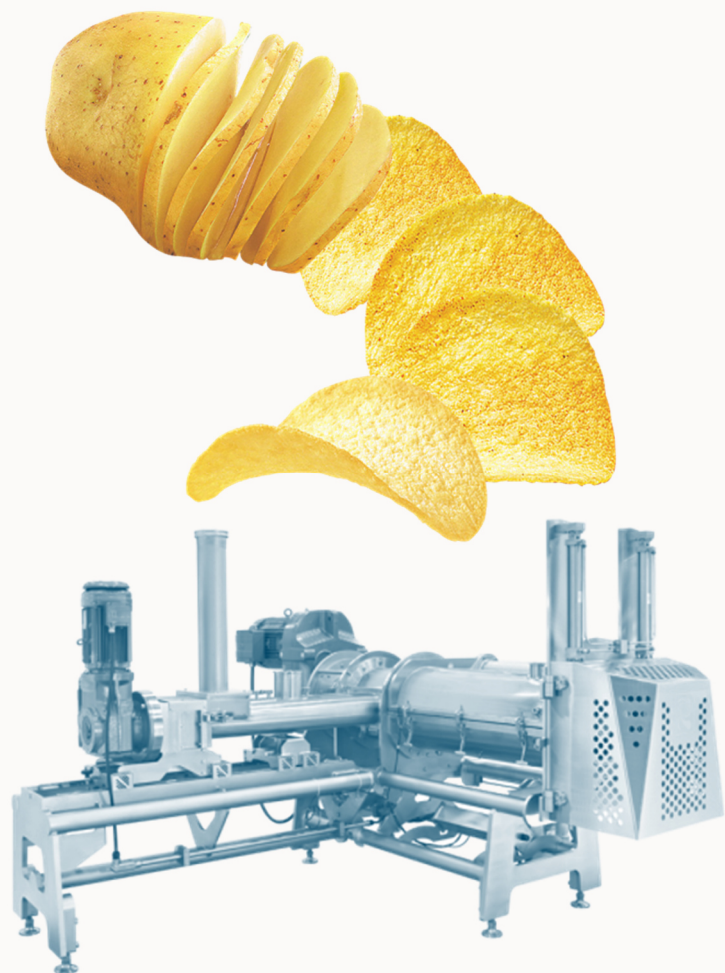
25 Emballage & étiquetage
PRODUIT & MARCHÉ

26 Coûts & entreprise-école
PRODUIT & MARCHÉ

27 Projet : sa propre gamme
PROJET FINAL

ÉQUIPEMENT

Formés sur de vrais équipements.



01

Séchage & snacks de fruits

Séchoirs solaires et armoires de séchage, appareils de découpe et de prétraitement des fruits.

02

Chips, torréfaction & extrusion

Friteuse, torréfacteur, tambour d'assaisonnement et extrudeuse pour chips, noix et extrudés.

03

Confiserie de sucre

Cuiseurs, table de refroidissement, appareils de coulage et de découpe, ainsi que turbine à dragéfier.

04

Cacao & chocolat

Torréfacteur, concasseur, broyeur, conche, tempéreuse et moules.

05

Qualité & laboratoire

Réfractomètre, mesure de l'humidité et du pH, balances et poste d'analyse sensorielle.

06

Emballage & hygiène

Soudeuses et étiqueteuses, nettoyage, vêtements de protection et stockage.

280+ ARTICLES · 6 CATÉGORIES

IMPLANTEZ LE PROGRAMME SUR VOTRE SITE

LANÇONS-NOUS.

Clé en main (conseil + équipement + livraison + curriculum + installation)

