

LE CHOCOLAT

Objectifs :

- ↳ Décrire les matériels et machines de secteur : principes de fonctionnement, principaux dysfonctionnements, opération de dépannage 1er niveau, vocabulaire technique associé aux machines, réglages nécessaires aux différentes productions, risques liés à la sécurité des personnes.
- ↳ Lister les principales caractéristiques des ingrédients, matières premières, semi finis utilisés.
- ↳ Développer une culture métier et un vocabulaire commun

Durée : 4 jours

Cible : Encadrement de production

Programme :

Jour 1

Le chocolat

- Introduction : les industries de la chocolaterie et les produits
- La production du cacao
- Les matières premières du chocolat : pâte de cacao, sucre, lait, émulsifiants

Jour 2

- Les différents types de chocolat : aspects réglementaires
- Les couvertures de chocolat
- Les étapes de la fabrication du chocolat : pétrissage, broyage, conchage
Matériels, paramètres de conduite

Jour 3

- Les caractéristiques rhéologiques des chocolats
- Le tempérage
Principe : la cristallisation du beurre de cacao, méthodes, matériels

Jour 4

La mise en œuvre

- L'enrobage
Principe, matériels, paramètres de conduite
- Le moulage
Principe, matériels, paramètres de conduite
- Les défauts
Blanchiment gras et autres défauts
- Le conditionnement :
Les principaux matériaux, les principales machines, les contrôles
- Le stockage et la conservation des produits de chocolaterie

- L'ordonnancement et la planification de la production

Animation : Expert en chocolaterie

Moyens pédagogiques : diaporama, exposés didacticiels