



**ÉCOLE DES ARTS CULINAIRES**  
CULINARY ARTS SCHOOL

# *Certification*

## CONCEPTION ET RÉALISATION DE PRODUITS CHOCOLATÉS



### **PUBLIC ATTENDU**

Cette certification s'adresse aux professionnels du secteur de la restauration cherchant à élargir leur champ de compétences autour de la réalisation de produits chocolatés.

### **OBJECTIFS**

L'objectif de cette certification est d'apporter les compétences fondamentales à la réalisation de produits chocolatés.

La certification « Conception et réalisation de produits chocolatés » répond à la demande du secteur de la pâtisserie et de la restauration en apportant aux artisans des compétences additionnelles essentielles en matière de techniques de réalisation de desserts chocolatés leur permettant de hisser le niveau de leur gamme de produits.

### **COMPÉTENCES VISÉES**

#### **Préparation du travail du chocolat**

- Préparer la réalisation du travail du chocolat en mettant en réserve le matériel et les ustensiles appropriés pour être en capacité de réaliser des produits chocolatés variés
- Identifier les différentes phases de transformation de la fève de cacao en caractérisant les propriétés des chocolats (noir, au lait, blanc, de couverture, à croquer) et en les distinguant en fonction de leurs origines, pour en intégrer les spécificités dans la réalisation de recettes
- Analyser et mettre en œuvre les courbes de température de décristallisation/recristallisation du chocolat pour comprendre le soin et les contraintes à respecter lors des processus de fonte et de solidification
- Identifier les conditions de conservation optimale du chocolat en fonction de la typologie du produit chocolaté pour en tenir compte dans la réalisation de produits chocolatés

## **Réalisation de produits chocolatés**

- Décrypter une fiche recette pour préparer, doser et peser les ingrédients en respectant les conditions de température préconisées au moyen du matériel adapté
- Mettre en œuvre les tours de main et les techniques nécessaires pour le coulage, moulage, l'enrobage, le tablage, le découpage (au jet d'eau, à la guitare) et le montage des produits chocolatés
- Préparer des inserts variés (ganaches (au thé, au fruit, ...), pralinés (amandes, noisettes, sésame, ...), alcool, pâte de fruits, nougat, caramels ...) pour préparer une gamme de chocolat varié
- Assembler et monter soigneusement les différents éléments et les pièces en chocolat préparées pour réaliser des compositions harmonieuses
- Veiller aux conditions de conservation des produits (température, hygrométrie, ...) pour garantir la préservation des produits

## **MODALITÉS D'ÉVALUATION**

- Évaluation pratique et orale sur les techniques de travail et de fonte du chocolat
- Évaluation pratique et orale sur la réalisation de produits en chocolat

## **PRÉREQUIS ET VOIE D'ACCÈS**

Pour accéder à la certification il est nécessaire d'être professionnel (5 années d'expérience professionnelle, CAP ou bac pro en pâtisserie)

### **La certification est accessible :**

- Après un parcours de formation initiale
- Après un parcours de formation continue

## **COMPOSITION DU JURY DE LA DÉLIVRANCE DE LA CERTIFICATION**

Quel que soit la voie d'accès, la validation se fait par un jury professionnel composé de trois personnes désignées pour représenter le jury de certification :

- Le / la responsable pédagogique de l'organisme certificateur
- Deux personnes professionnelles extérieures

Le jury est responsable de la remise de la certification.

## **ORGANISME PRÉPARATEUR ET CERTIFICATEUR**

Ecole Lenôtre ; 40 rue Pierre Curie, 78370 Plaisir

## **INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES**

L'équipe de l'Ecole Lenôtre est à votre disposition pour toute question ou information complémentaire.

- E-mail : [ecole@lenotre.fr](mailto:ecole@lenotre.fr)
- Téléphone : 01 30 81 40 81