

## FORMATIONS 2025

# Turbinés chocolat Initiation

### PUBLIC

Artisans chocolatiers

### LIEU

École Supérieure des Métiers, 31600 MURET  
ou Laboratoire d'application FMDE, 82000  
MONTAUBAN

### SESSIONS 2025

#### Session n°1

Du mardi 18 au jeudi 20 février 2025

#### Session n°2

Du mardi 1<sup>er</sup> au jeudi 3 avril 2025

#### Session n°3

Du lundi 28 au mercredi 30 avril 2025

#### Session n°4

Du mardi 3 au jeudi 5 juin 2025

#### Session n°5

Du mardi 9 au jeudi 11 septembre 2025

### OBJECTIFS

**A la fin des 3 jours de formation,  
l'Artisan Chocolatier sera capable de :**

- > Citer les différents paramètres qui interviennent pendant les différentes phases du turbinage chocolat.
- > Expliquer l'influence de ces différents paramètres sur le résultat.
- > Choisir les réglages qui lui permettront de fabriquer un produit turbiné vernis simple.

# Turbinés chocolat Initiation

## GOMMAGE - ENROBAGE - VERNIS

Les turbinés chocolat sur base noisette, amande ou autres centres comme des céréales ou des fruits déshydratés bénéficient d'une forte demande auprès des consommateurs. Ils ne sont pas associés à une fête en particulier et peuvent donc être consommés toute l'année.

L'artisan chocolatier est capable de répondre à cette demande

sur le haut de gamme, mais il lui manque souvent le savoir-faire spécifique de l'enrobage en turbine.

Qu'il soit déjà ou non équipé de turbines, ce stage lui permettra d'apprendre les techniques de base de la dragéification chocolat. Celles-ci lui donneront les moyens de lancer très rapidement une gamme de produits simples.

### PUBLIC CONCERNÉ

**Artisans chocolatiers** ou assimilés souhaitant développer une gamme de produits turbinés chocolat.

### DÉROULÉ DE LA FORMATION

#### COURS THÉORIQUES SUR OPÉRATIONS DE GOMMAGE, ENROBAGE CHOCOLAT ET VERNIS CHOCOLAT

- > Principes
- > Matières premières utilisées
- > Modes opératoires

#### LA PRATIQUE

- > Gommage noisettes et amandes
- > Enrobage noisettes, amandes, divers centres avec chocolat noir et chocolat lait
- > Vernis chocolat noir et chocolat lait

#### ANALYSE POST-PRATIQUE DE TOUS LES PARAMÈTRES INFLUANT SUR LE RÉSULTAT DES 3 OPÉRATIONS

- > Tableaux des risques
- > Rattrapage des défauts

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- > Des cours théoriques décrivant les différentes phases de la dragéification.
- > Beaucoup de pratique, avec la fabrication de produits finis identiques à ceux que l'on trouve sur le marché.
- > Des travaux dirigés permettant à chacun de comprendre le modèle et l'influence des paramètres en jeu.

### INFOS PRATIQUES

#### Cours pratiques en français

#### MOYENS UTILISÉS

La formation s'effectue sur un matériel de dragéification performant (turbines + centrales de traitement d'air).

#### PRÉREQUIS

Cette formation ne nécessite pas de prérequis.

#### DÉLAI D'ACCES

Immédiat

#### ÉVALUATION

Cette formation donne lieu à une évaluation des acquis. D'autre part, un questionnaire de satisfaction sera donné en fin de séance.

#### EFFECTIF PAR SESSION

Minimum : 1 - Maximum : 10

#### INTERVENANT

Frédéric Menguy, Consultant - Formateur

#### DURÉE ET HORAIRES DE LA FORMATION

3 Jours - 24H

Matin : 8H30 - 12H30 / Après-midi : 13H45 - 17H45

### LIEU DE LA FORMATION

**École Supérieure des Métiers**, 31600 MURET  
ou **Laboratoire d'application FMDE**, 82000 MONTAUBAN  
Nous étudions toute demande spécifique à destination des personnes en situation de handicap. 

### COÛT DE LA FORMATION

#### Total : 2 250 € HT

Restauration et hébergement non compris. Nous consulter.

### INSCRIPTIONS

formation@fredericmenguy.fr - Tél : +33 648 10 67 32

Un devis vous sera envoyé précisant le programme et les Conditions Générales de Vente.

Les formations peuvent être prises en charge par le budget formation. Organisme certifié QUALIOP1 au titre de la catégorie : ACTIONS DE FORMATION.



#### FMDE SARL

Parc d'activité ALBASUD - 35, Avenue du Danemark  
CS60380 - 82003 MONTAUBAN Cedex - FRANCE

Tél. +33 648 10 67 32

Mail [info@fredericmenguy.fr](mailto:info@fredericmenguy.fr)

[www.fredericmenguy.fr](http://www.fredericmenguy.fr)

SARL au capital de 10 000 € - RCS Montauban

N° Organisme de formation 73 82 00700 82 - Code APE 8559A

TVA INTRA FR28 808941561 - SIRET 808 941 561 00017