



FORMATION

Chocolat Bean-to-Bar

18 et 19 mai 2027

au Centre Technique AGIR
Pessac près de Bordeaux

CONTEXTE

PARCOURS BEAN TO BAR à l'échelle artisan ou semi-industriel, découvrez les étapes de fabrication d'un chocolat depuis la caractérisation des fèves et abordez les notions de coût et dimensionnement machine pour élaborer votre projet ou performer dans vos fabrications.

La fabrication du chocolat à partir de la fève devient tendance pour se démarquer de la concurrence. Cette formation est l'occasion pour des passionnés qui souhaitent fabriquer des recettes très spécifiques ou employer des cacaos d'origine de se mettre à jour sur la réglementation, d'apprendre les contraintes de la formulation, de découvrir les procédés de fabrication Bean-to-Bar ainsi que les contrôles en cours et en fin de fabrication. La fabrication d'un chocolat en parallèle de l'apprentissage théorique sur ces deux jours rend cette formation concrète et unique.

OBJECTIFS

À l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- > Identifier les ressources réglementaires liées aux chocolats & produits chocolatés
- > Caractériser des fèves séchées à réception
- > Distinguer le rôle des différents ingrédients du chocolat
- > Corréler les étapes au matériel du procédé de fabrication
- > Expliquer les problématiques du blanchiment et principaux défauts

PUBLIC

Chocolatiers artisans, semi-industriels ayant fait le choix de se diversifier

MODALITÉS ET ACCÈS À LA FORMATION

contact@agir-crt.com
05 57 96 83 33

PÉDAGOGIE

Alternance de sessions théoriques et pratiques en atelier

ÉVALUATION

Évaluation écrite en fin de formation : validation des objectifs pédagogiques

DATE

18 et 19 mai 2027

PRÉ-REQUIS

Aucun

LIEU

AGIR, 37 avenue Albert SCHWEITZER, 33600 Pessac

DURÉE

9h00 à 12h30

14h00 à 17h30

2 jours soit 14h

**Formation accessible
aux personnes en situation de
handicap. Contactez-nous!**

TARIF PAR PERSONNE

1550 € HT

*Date limite d'inscription
15 jours avant
la formation dans la limite des places
disponibles.*

INFORMATIONS & INSCRIPTION

contact@agir-crt.com

05 57 96 83 33

PROGRAMME

LES FONDAMENTAUX

- > Le marché du cacao et du chocolat
- > Réglementation et bonnes pratiques de fabrication
- > Les matières premières
- > Notions de base sur l'obtention de produits intermédiaires : beurre et poudre de cacao
- > Approche de formulation et décomposition des recettes

CARACTÉRISATION DES FÈVES À RÉCEPTION ET CARACTÉRISATION SENSORIELLE DU CHOCOLAT

- > Les normes de qualité
- > Caractérisation de la qualité des fèves à réception
- > Roue sensorielle du chocolat et méthodes
- > Fiche 'boîte à outils' : matériel analytique

FABRICATION D'UN CHOCOLAT

- > Procédé artisanal et semi-industriel
- > Comparaison au procédé industriel, contrôle de la qualité de tempérage
- > Problématiques et défauts
- > Fiche 'boîte à outils' : matériel de fabrication échelle artisanale ou semi-industrielle

ATELIERS PRATIQUES

- > Caractérisez un lot de fèves à réception : utilisation d'un tableur et méthodologie (cut-test, grainage, extrait sec...)
- > Fabrication d'un chocolat sur conche universelle par les apprenants
- > Caractérisation analytique et sensorielle du chocolat fabriqué
- > Contrôle de la qualité du tempérage au tempermètre Sollich

LES + DE LA FORMATION

- > Repartez avec le chocolat que vous avez fabriqué pendant la session de formation
- > Découvrez les méthodes de caractérisation des fèves à réception
- > Des fiches 'boîte à outils' qui vous aideront à élaborer votre projet ou à performer dans vos fabrications

Merci de compléter ce formulaire pour vous inscrire

☐ Adhérent(s)	Nombre de participant(s) :	Prix par participant : 1550 € HT
☐ Non adhérent(s)	Nombre de participant(s) :	
Total adhérent(s) :€ HT		
Total non adhérent(s) :€ HT		

Les participants

Nom :	Prénom :
Organisme / Entreprise :	
Fonction :	Mail :
Nom :	Prénom :
Organisme / Entreprise :	
Fonction :	Mail :
Nom :	Prénom :
Organisme / Entreprise :	
Fonction :	Mail :
Nom :	Prénom :
Organisme / Entreprise :	
Fonction :	Mail :

Dès facturation, règlement :

- Par chèque bancaire à l'ordre du CRT AGIR
- Par virement bancaire

RIB AGIR

Numéro de TVA Intracommunautaire : **FR09399283621**

Coordonnées bancaires :

Code banque	Code guichet	N° de compte	Clé RIB
10907	00001	42021122975	33

IBAN : **FR76 1090 7000 0142 0211 2297 533**

ADRESSE SWIFT : **CCBPFRRPBDX** BPSO TALENCE

Merci de cocher la case vous concernant

- ☐ Si votre entreprise finance 100% de la formation, merci de joindre un chèque de€TTC par participant à l'ordre du «CRT AGIR»
- ☐ Si le règlement est pris en charge par votre fond de financement : merci de renseigner les champs suivants

Organisme :

Adresse :

Code postal : Ville : Pays :

Tel :

N° adhérent : Date d'envoi de la prise en charge :

N° de dossier :

La notification de prise en charge par votre organisme payeur sera remise au CRT AGIR au plus tard 15 jours avant le début de la formation.

En cas d'annulation des participants dans les 5 jours ouvrés, il vous sera comptabilisé 50% du prix total du stage. En cas d'annulation ou d'abandon en cours de stage, le montant dû sera 100% du coût du stage. AGIR se laisse la possibilité de reporter ou d'annuler la formation au plus tard une semaine avant le début de la formation en cas d'effectif insuffisant.

Bon pour accord

Pour AGIR

Martine CREPIN
Directrice



Pour

Nom :

Date :

Bon pour accord, cachet et signature

Acceptez-vous la dématérialisation des factures ?

☐ OUI

☐ NON

Si oui : adresse mail à laquelle vous recevrez la facture :

Si non : adresse de facturation :

.....
.....