



Programme de formation	Auteur : Isabelle SAHAL
Parlons Chocolat	Version : 15/12/2023

Public Visé :

Franchisés, Managers, Assistants et vendeurs magasin. D'une manière générale, toute personne en contact avec la clientèle et susceptible de vendre, présenter les gammes de chocolats.

Prérequis :

Pas de prérequis nécessaire.

Objectifs pédagogiques :

Durant la formation les stagiaires apprendront :

- Comment se déguste une recette de chocolat
- Comment se décrit une recette avec les mots adéquats
- Des anecdotes amusantes sur l'histoire du chocolat

A l'issue de la formation les stagiaires seront capables de :

- Décrire avec précision les différentes recettes de chocolat (saveurs, textures, spécificités, ...)
- D'améliorer leurs connaissances sur les chocolats de la gamme classique
- D'avoir un discours plus « chocolatier », à la fois plus gourmand et plus professionnel.

Durée	7 heures
Horaires	9h30 à 13h00 – Déjeuner (pris en charge par l'Ecole) – 14h00 à 17h30
Modalité	Présentiel avec parcours "chocolats" sur la JDS à distance à réaliser en amont de la formation
Nombre de participants	Entre 6 et 10 participants
Accessibilité	Accueil à partir de 9h00 en salle. Pour toute situation de handicap merci de nous contacter pour envisager la faisabilité.
Délais d'accès	5 jours francs avant le début du module et en fonction des places restantes

Programme de la journée

Partie 1 : Comprendre comment nous dégustons

- a) Découvrir le modèle VAKOG (aborder les 5 sens)
- b) Comprendre comment évolue et se construit notre sens du goût
- c) Comment se compose un bonbon de chocolat (appelé praline en Belgique).

Partie 2 : Dégustation des recettes

- a) Approfondir ses connaissances au sujet :
 - a. Des ganaches,
 - b. Des pralinés & Gianduja
 - c. Des crèmes légères
 - d. Des petites meringues.
- b) Méthodologie de dégustation et de description

Cas pratique 1 : chaque dégustation sera suivie d'un travail individuel de description et de rédaction.

Cas pratique 2 : construction des phrases de comparaison

Partie 3 : Petites histoires autour du chocolat

- a) Quelle est l'origine du mot chocolat ?
- b) Quiz chocolat

Cas pratique 3 : quelques petites recherches sur le chocolat

Méthodes pédagogiques

La formation alternera présentation PowerPoint, interactions avec le groupe et dégustations (travail personnel sur la dégustation et la rédaction de phrases de description).

Un quiz « culture chocolat » sera réalisé avec l'ensemble du groupe

Travail de recherche en groupe.

Un quiz d'auto-évaluation en fin de session, ainsi qu'une évaluation faite en continue par le formateur.

Livrables

Support de formation (book version papier) remis au stagiaire et fiches vocabulaire.

Attestation de formation remise au stagiaire et à conserver par lui.

Attestation d'assiduité de formation remise au donneur d'ordre avec la feuille d'émargement signée.

Tarifs

290€ HT	Adhérents à l'école Jeff de Bruges avec financement Opco
220€ HT	Adhérents à l'école Jeff de Bruges avec autofinancement ; Non adhérents à l'école Jeff de Bruges

Formateur : Isabelle Sahal

Responsable Formation Réseau chez Jeff de Bruges.
Est en charge des contenus pédagogiques et de l'animation des formations relatives aux connaissances produits, à la vente, la gestion de la qualité de service et des techniques de vente.
Participe au développement des nouveaux projets de la marque en lien avec les clients.



Formateur : Barbara Fruteau

Formatrice au sein du réseau Jeff de Bruges ; elle a occupé le poste de manager de différents points de vente pendant de nombreuses années. Elle est principalement en charge de la formation technique et de la pratique chocolat (techniques de garnissage et de suremballage, constitution des fiches techniques produit, techniques merchandising visuel, techniques de vente) à destination des équipes succursales



Formateur : Sophie Chantrenne

Formatrice au sein du réseau Jeff de Bruges ; elle a occupé le poste de manager de différents points de vente pendant de nombreuses années. Elle est principalement en charge de la formation technique et de la pratique chocolat (techniques de garnissage et de suremballage, constitution des fiches techniques produit, techniques merchandising visuel, techniques de vente) à destination des équipes succursales

