



Chocolatologie

FORMATION COURTE

Cacao
Chocolat
Culture
Beantobar
Origines
Boutique

Vous êtes un professionnel du secteur de la gastronomie ou un gastronome passionné par le monde du chocolat, vous souhaitez approfondir vos connaissances sur l'univers du cacao, cette formation répond à vos besoins.

Nous contacter pour en savoir plus concernant les dates, le tarif et les financements possibles.

Public visé

- Professionnels de la restauration passionnés ou non de cacao et du chocolat mais prêts à découvrir un univers apparenté à celui de vin et de la sommellerie.
- Chocolatiers ou pâtisseries souhaitant connaître les nouvelles tendances et les innovations dans l'utilisation du chocolat.
- Amateurs passionnés par l'univers du chocolat haut de gamme.

Programme > plus de détails sur notre site

Savoir sélectionner les fèves de cacao

Comprendre la fabrication du chocolat

Connaître les spécificités du marché du cacao

Repérer les nouvelles tendances et les évolutions dans la consommation de chocolat

Savoir parler de cacao et de chocolat

Maîtriser l'art de la dégustation du chocolat

Lieu de formation

Site universitaire de Gennevilliers



L'intervenante

- D'abord chroniqueuse gastronomique, puis chocolatologue, Valentine Tibère suit depuis 25 ans le développement des tendances chocolat...
- Elle a participé à la redécouverte des cacaoyers natifs du Soconusco, au Mexique et continue sa quête sur les plantations.
- Côté chocolat, elle contribue au démarrage de nouveaux projets. Elle a écrit plusieurs ouvrages et articles sur le cacao et le chocolat.

CONTACTEZ-NOUS

Secrétariat pédagogique : +33 (0)1 57 60 92 11
Site universitaire de Gennevilliers
Avenue Marcel-Paul - 92230 Gennevilliers
www.cygastronomie.fr
info@cygastronomie.fr

 @cygastronomie  @cygastronomie