

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.

Présentation

Nous avons créé un programme spécial de 2 jours pour approfondir vos connaissances sur l'univers du cacao.

Admission

Candidature

Modalités de candidature

Renseignements et inscription auprès du responsable de la formation :

Bertrand RENARD
bertrand.renard1@cyu.fr
[contacter](#)

Durée de la formation

2 journées

Lieu(x) de la formation

- Site de Gennevilliers
- Autre****

Cours théoriques et pratiques

CY Cergy Paris Université - Site universitaire de Gennevilliers
Avenue Marcel Paul, 92230 Gennevilliers

Tel : [+33 \(0\)1 57 60 92 11](tel:+330157609211)

Restaurants et ateliers pratiques

[Ecole Hôtelière de Paris - Lycée Jean Drouant](#)

20 rue Médéric, 75017 Paris

Tel : [+33 \(0\)1 56 21 01 02](tel:+330156210102)

Stage(s)

Non

Langues d'enseignement

- Français

Rythme

- Compatible avec une activité professionnelle

Modalités

- Présentiel

Programme

Prochaines sessions : les 13 et 14 mai 2024

LE PROGRAMME

- 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.

Renseignements

info@cygastronomie.fr

+33157609211