



Ecole Centrale Professionnelle Allemande des Produits Sucrés



Workshop Fabrication de Chocolat

15 – 17 septembre 2009

Cours pratique
PFO-29

-en langue française-

INSCRIPTION / PFO-29
Workshop Chocolat
15 – 17 septembre 2009

FAX: +49 - 212 - 59 61 33

M. Mme.

Nom

Prénom

Société

Adresse

Pays

Tél.

Fax

E-mail

Si vous souhaitez régler par carte de crédit :

VISA MASTERCARD DINERS CLUB

valable au:/.....

Numéro de carte:

Réservation d'une chambre d'hôtel

oui non

du au

Date

Signature et tampon

Date/Lieu: 15 septembre 2009 , 10.30 h au
17 septembre 2009, 13.00 h

Zentralfachschule der Deutschen
Süßwarenwirtschaft e.V.
De-Leuw-Str. 3 - 9
42653 Solingen-Gräfrath Allemagne

Inscription & Réservation ZDS - Seminar-Service
Tél.: +49 / 212 / 59 61-32
Hotel: Fax: +49 / 212 / 59 61-33
http://www.zds-solingen.de
schmidt@zds-solingen.de

Frais: Membres Association ZDS € 1.210,-
Non-membres € 1.490,-

Code du Séminaire: PFO-29

Conditions d'inscription

Inscriptions - Le nombre de participants est limité pour certains de nos séminaires. Veuillez donc vous inscrire par écrit le plus rapidement possible. L'inscription engage le participant dès qu'elle fait l'objet d'une confirmation écrite.

Droits d'inscription - Les frais d'inscription sont dus dans leur totalité dès réception de la facture. Le montant facturé est à virer sans frais quelconque sur le compte de la ZDS avant début du stage. Veuillez effectuer le virement seulement après réception de la facture. Vous avez aussi la possibilité de payer par carte de crédit. Participation seulement après réception des frais d'inscription. Au cas où une société inscrirait deux ou plusieurs participants à un même séminaire, une remise de 5 % est accordée par participant.

Voyage et logement - Les participants reçoivent en même temps que la confirmation de leur inscription une description de l'itinéraire et de la situation de l'école. Les droits d'inscription et de participation ne comprennent pas les frais d'hôtel. L'école aidera sur demande les participants à réserver une chambre d'hôtel.

Organisation et déroulement des séminaires - La ZDS se réserve le droit de remplacer tel conférencier et/ou de changer la date ou le programme des séminaires. Le nombre de participants est limité. En cas d'inscriptions trop nombreuses la ZDS s'efforcera de communiquer rapidement la date de la prochaine rencontre. Elle se réserve le droit, en cas d'inscriptions insuffisantes, d'annuler un séminaire ou d'en changer la date.

Annulation - Nous regrettons d'être obligés, en cas d'annulation, de facturer les frais d'administration suivants: 10% des frais de participation jusqu'à deux semaines avant le séminaire, 50% jusqu'à une semaine avant et 100% dans la dernière semaine.

Certainement nous acceptons un participant de remplacement sans frais supplémentaires.

Dans le cas où le séminaire est annulé par l'organisateur, les frais de participation sont remboursés intégralement.

Responsabilité - En cas d'annulation d'un séminaire pour un motif à imputer à la ZDS, les seuls frais d'inscription déjà versés seront remboursés. Toute indemnisation allant au-delà de ce remboursement sera exclue.

Informatique et liberté - Nous attirons l'attention sur le fait que les adresses des participants sont enregistrées uniquement afin de pouvoir leur envoyer les informations de la ZDS.

Début : Mardi 15.09.09, 10.30 h

Fin : Jeudi 17.09.09, 13.00 h

Description du cours

Ce cours donne un aperçu théorique et pratique sur la technologie de fabrication des produits suivants:

- Pâte de cacao
- Chocolat
- Végécao

Les propriétés et le rôle des ingrédients, la formulation, et les possibilités technologiques offertes seront discutés en détail.

Participants

Ce cours est conçu plus spécialement pour des personnes ayant affaire quotidiennement avec la fabrication de chocolat comme les responsables de production, contremaîtres et personnel de contrôle qualité.

Les personnes travaillant dans le développement de produits nouveaux profiteront également des aspects pratiques de ce séminaire.

Le nombre de participants est limité à 18 personnes.

Animation du cours

Andréa Pernot-Barry

Directrice Technique, ZDS

Norman Wagner

Technologue Chocolat, ZDS

© Il est demandé aux participants de se munir d'une blouse blanche pour les travaux pratiques.

Programme - sous réserve de modifications -

Mardi 15 septembre 2009

10.30 Allocution d'ouverture - objectifs du stage

10.40 **Introduction sur le chocolat**

- classification
- législation européenne
- présentation de produits

11.40 **Théorie: Matières premières**

- Fèves de cacao
- Sucre
- Lait en poudre
- Emulsifiants

13.00 Repas de midi

14.00 **Théorie**

La fabrication de pâte de cacao

- nettoyage des fèves
- types de torréfaction
- concassage
- broyage

15.30 Pause café

16.00 **Pratique:**

Fabrication de la pâte de cacao

- évaluation de la qualité des fèves
- micronisation
- concassage
- torréfaction
- broyage

18.00 Fin de la journée – Repas froid

Mercredi 16 septembre 2009

09.00 **Théorie: Aperçu sur la fabrication du chocolat**

- mélange

- affinage
- conchage
- méthodes alternatives
- fabrication de végécaos

10.15 Pause café

10.45 **Pratique: Fabrication du chocolat**

- Mélange, affinage, conchage
- Méthode «all in»

12.00 **Théorie: Tempéage du chocolat**

- le beurre de cacao
- techniques de tempéage

13.00 Repas de midi

14.00 **Pratique: Tempéage du chocolat**

- tempéage manuel
- tempéage automatique
- contrôle du degré de tempéage

Pratique: Moulage

- plein
- coquilles
- figures creuses

Entre-temps pause café

18.00 Fin de la journée – Repas froid

Jeudi 17 septembre 2009

09.00 **Théorie: Utilisation du chocolat**

- techniques de moulage
- enrobage
- refroidissement

10.30 Pause café

11.00 **Pratique:**

- enrobage

12.30 **Discussion**

13.00 Repas de midi & fin du stage