



INSCRIPTION / PFO-10
Workshop Bonbons au Chocolat
9 - 11 février 2010

FAX: +49 - 212 - 59 61 33

M. Mme.

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/Lieu: 9 février 2010, 10.30 h au
11 février 2010, 13.00 h

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

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

Frais: Membres Association ZDS € 1.250,-
Non-membres € 1.540,-

Code du Séminaire: PFO-10

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 dûs 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.



Ecole Centrale Professionnelle Allemande des Produits Sucrés



Workshop
Bonbons au Chocolat
(industriels)



9 – 11 février 2010

Cours pratique
PFO-10

-en langue française-

Début : Mardi 9.02.10, 10.00 h
Fin : Jeudi 11.02.10, 13.00 h

Description du stage

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

- Bonbons moulés
- Bonbons enrobés
- Fourrages divers

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

Participants

Ce cours est conçu plus spécialement pour des personnes ayant affaire quotidiennement avec la fabrication de bonbons au 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

Aleksander Madej

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 9 février 2010

- 10.00 Allocution d'ouverture - objectifs du stage
- 10.10 **Les bonbons au chocolat**
- classification
 - présentation de produits
- 10.40 Pause café et dégustation de produits
- 11.10 **Théorie: Bonbons au chocolat moulés**
- moulage classique
 - moulage one-shot
 - procédé par poinçon froid
 - procédé centrifuge pour corps creux
- 12.10 **Théorie : La fabrication de praliné**
- 12.50 Repas de midi
- 14.00 **Théorie: Technologies modernes d'enrobage**
- 14.40 **Théorie : Mise en forme de fourrages de bonbons au chocolat**
- 15.20 Pause café
- 15.40 **Pratique:**
- tempérage de chocolat
 - fabrication de praliné
 - fabrication de bonbons fourrés praliné
- 18.00 Fin de la journée – Repas froid

Mercredi 10 février 2010

- 09.00 **Théorie: La fabrication du fondant**

- 09.40 **Pratique:**
- fabrication de fondant
 - fabrication de bonbons au fondant
- 11.15 Pause café
- 11.45 **Pratique:**
- fabrication d'intérieurs liqueur
- 13.00 Repas de midi
- 14.00 **Théorie: La fabrication d'intérieurs liqueur**
- 14.40 **Théorie: Aperçu sur la fabrication de pâte d'amandes**
- 15.00 Pause café
- 15.30 **Pratique:**
- fabrication de pâte d'amandes
 - fabrication de bonbons à la pâte d'amandes
- 18.00 Fin de la journée – Repas froid

Jeudi 11 février 2010

- 09.00 **Théorie: La fabrication de truffes**
- 09.30 **Pratique:**
- fabrication de truffes
 - enrobage des intérieurs liqueur
- 11.15 Pause café
- 11.45 **Théorie: La conservation des bonbons au chocolat**
- problématique chocolat
 - problématique fourrage
 - conditions de storage
- 12.30 **Discussion**
- 13.00 Repas de midi & fin du stage