

**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 :

Vincent MARCILHAC  
info@cygastronomie.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 en juin 2022.**

## 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.