



Créer. Partager.
Progresser™



Programme des Formations
2026-2027



CALLEBAUT®
CHOCOLATE ACADEMY

Venez vous inspirer ou vous former lors de différentes journées dédiées sur des thématiques en vogue, au sein de la



CALLEBAUT®

CHOCOLATE ACADEMY

5 boulevard Michelet - 78250 Hardricourt



Choisissez entre **2 types de formations**

Les Journées Inspiration

En groupe de 8-10 personnes maximum*, sur 2 jours, vous êtes en immersion sur une thématique avec nos Chefs de la Callebaut® Chocolate Academy France.

L'objectif est de comprendre les produits, leurs usages et leurs possibilités créatives et techniques afin d'avoir de nouvelles idées et optimiser votre assortiment de gamme.

*dans la limite des places disponibles. Formation gratuite pour les clients (chèque de caution de 250€ à la réservation).

- Pages 6 à 13 -

Les Masterclass

En groupe de 8-10 personnes maximum**, sur 2 à 3 jours selon la thématique, vous êtes formé par un Chef sur une expertise précise : Bûches de Noël, bonbons de chocolat, glaces...

Le but est d'accroître votre expertise au contact d'un Chef expert.

Les Masterclass peuvent être dispensées par nos Chefs de la Callebaut® Chocolate Academy France mais aussi nos Chefs Ambassadeurs, MOF et Membre Relais Desserts.

** dans la limite des places disponibles. Formation payante - Tarif : 500€ / personne

- Pages 14 à 27 -

Plus de détails et inscription :

chocolate_academy_paris@barry-callebaut.com

Calendrier

des formations

2026-2027

■ Masterclass ■ Journées Inspiration



SEPTEMBRE 2026	OCTOBRE 2026	NOVEMBRE 2026	FÉVRIER 2027
15-16 ESPRIT BOUTIQUE Nuances Chocolaterie Chef Yoann Laval Chef Pâtissier- Chocolatier Gagnant des World Chocolate Masters France P. 14	06-07 Gâteaux de Voyage Chef Pierre Fontaine P. 6	03-04 Achats d'impulsion Chef Thibault Doridot P. 8	16-17 Montages festifs Chef Alexis Sanson P. 10
	20-21 ESPRIT BOUTIQUE Thierry Bamas Chef Thierry Bamas MOF Pâtissier, Champion du Monde des Desserts Glacés P. 16	17 Panning Chef Thibault Doridot P. 7	24-25 BONBONS DE CHOCOLAT Chef Xavier Berger MOF Chocolatier Confiseur Membre Relais Desserts P. 18

MARS 2027	AVRIL 2027	MAI 2027	JUIN 2027
02-03 Pâtisseries revisitées Chef Philippe Muzé P. 9	06-07 TARTES Chef Aurélien Trottier Chef Pâtissier Membre Relais Desserts P. 20	04-05 Confiserie chocolatée Chef Alexis Sanson P. 12	1^{ER} Panning Chef Thibault Doridot P. 7
09-10 Gâteaux de Voyage Chef Pierre Fontaine P. 6	27-28 ESPRIT BOUTIQUE Addiction Chef Alexis Beaufiles Champion du Monde des Arts Sucrés P. 22	11-12 Desserts à l'assiette Chef Pierre Fontaine P. 13	08-09 BÛCHES & PRODUITS DE FIN D'ANNÉE Chef Loïc Béziat Champion du Monde des Arts Sucrés Membre Relais Desserts P. 26
23-24 Confiserie chocolatée Chef Alexis Sanson P. 5	31-1^{ER} Viennoiseries Chef Thibault Doridot P. 12	19-20 GLACES Chef Emmanuel Ryon MOF Glacier Champion du Monde de Pâtisserie Membre Relais Desserts P. 24	



Plus de détails et inscription :
chocolate_academy_paris@barry-callebaut.com

Journées Inspiration

Gâteaux de voyage



Formation avec le

chef

Pierre Fontaine

Pâtissier-Chocolatier
Callebaut Chocolate Academy™ France

PROGRAMME

Deux journées pour découvrir l'art des gâteaux de voyage d'aujourd'hui : tendances, fondamentaux, construction de gamme, techniques clés, pratique et dégustation. Repartez avec des recettes inspirantes, des astuces de pro et une approche moderne pour renouveler votre assortiment.

DATES

06-07 octobre 2026

09-10 mars 2027

Journées Inspiration

Panning



Formation avec le

chef

Thibault Doridot

Pâtissier-Chocolatier
Callebaut Chocolate Academy™ France

PROGRAMME

Plongez au cœur de l'univers des dragées chocolatées à travers une formation intensive mêlant pratique et théorie. Le temps d'une journée, le chef vous accompagne pas à pas dans la création «panning», où excellence technique, créativité audacieuse et vision contemporaine se rencontrent pour donner naissance à des concepts résolument modernes.

DATES

17 novembre 2026

1^{er} juin 2027

Journées Inspiration

Achats d'impulsion



Formation avec le **chef**

Thibault Doridot

Pâtissier-Chocolatier
Callebaut Chocolate Academy™ France

DATES

03-04 novembre 2026

PROGRAMME

Apprenez à développer une offre de snacking spécial "achats d'impulsion" : formats pratiques, recettes nomades, gourmandise immédiate et visuels ultra-désirables en vitrine. Le chef vous donne les clés pour concevoir des créations chocolatées faciles à emporter (individuels, bouchées, barres, oursos...), pensées pour la vente additionnelle et une production fluide au quotidien.

Journées Inspiration

Pâtisseries revisitées



Formation avec le **chef**

Philippe Muzé

Pâtissier-Chocolatier
Callebaut Chocolate Academy™ France

DATES

02-03 mars 2027

PROGRAMME

Deux jours pour revisiter les grands classiques de la pâtisserie : repenser les recettes iconiques, travailler les équilibres de textures et de saveurs, et moderniser les finitions. Entre analyses, démonstrations et mises en pratique, le chef vous transmet son expertise et les clés pour transformer vos pâtisseries traditionnelles en créations contemporaines, lisibles, gourmandes et adaptées aux attentes d'aujourd'hui.

Journées Inspiration

Montages festifs



Formation avec le **chef**

Alexis Sanson

Directeur de la Callebaut
Chocolate Academy™ France

PROGRAMME

Apprenez à maîtriser l'art des montages festifs en chocolat : conception d'assemblages créatifs, travail des volumes, équilibre des formes, stabilité des structures et finitions haut de gamme. Entre analyses, démonstrations et mises en pratique, le chef vous transmettra les fondamentaux techniques et créatifs pour imaginer des pièces chocolatées attractives, pensées pour les temps forts de l'année et adaptées aux exigences de production et de présentation.

DATES

16-17 février 2027

Journées Inspiration

Viennoiseries



Formation avec le **chef**

Thibault Doridot

Pâtissier-Chocolatier
Callebaut Chocolate Academy™ France

PROGRAMME

Percez les secrets des viennoiseries chocolatées d'aujourd'hui : compréhension des pâtes levées et levées feuilletées, gestion des fermentations, maîtrise du feuilletage, régularité du façonnage et cuisson optimale. Le chef vous transmet sa vision et son savoir-faire pour maîtriser les classiques et moderniser votre gamme de viennoiseries gourmandes. Le duo idéal pour répondre aux attentes actuelles en boutique.

DATES

31 mars – 1^{er} avril 2027

Journées Inspiration

Confiserie Chocolatée



Formation avec le **chef**

Alexis Sanson

Directeur de la Callebaut
Chocolate Academy™ France

PROGRAMME

Explorez l'univers de la confiserie chocolatée : nougats, caramels, guimauves, ... Le chef vous fait découvrir les fondamentaux de la confiserie avec un focus sur la maîtrise des textures et des équilibres. Partage des bases techniques et des gestes clés pour réaliser des créations gourmandes, régulières et attractives, adaptées aux attentes actuelles et aux contraintes de production en boutique.

DATES

23-24 mars 2027

04-05 mai 2027

Journées Inspiration

Desserts à l'assiette



Formation avec le **chef**

Pierre Fontaine

Pâtissier-Chocolatier
Callebaut Chocolate Academy™ France

PROGRAMME

Sublimer votre carte de desserts en apprenant à maîtriser le chocolat dans les desserts à l'assiette : travail des intensités cacaotées, équilibre entre amertume, douceur et fraîcheur, jeux de textures et dressages contemporains. Le chef partage son expertise acquise au sein d'établissements prestigieux pour créer des desserts au chocolat élégants, précis et gourmands.

DATES

11-12 mai 2027

Masterclass

Esprit boutique



Formation avec le **chef**

Yoann Laval

Ambassadeur Cacao Barry®
Pâtissier-Chocolatier
Gagnant des World Chocolate
Masters France

TARIF : 500€ / PERSONNE

DATES

15-16 septembre 2026

Nuances Chocolaterie

1. OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Construire une gamme cohérente et identifiable
- Maîtriser l'équilibre **créativité / faisabilité / rentabilité**
- Travailler l'impact visuel comme levier de désir
- Créer des produits "signature" adaptés à la boutique

2. CONTENU DÉTAILLÉ

- Esprit Boutique & ADN de marque
- Création produit & modernité
- Visuel & désirabilité
- Structuration de gamme
- Application pratique

*« Une masterclass centrée sur la **création moderne**, la lecture du marché, la narration produit et la construction d'une offre boutique actuelle, élégante et lisible. »*

Masterclass

Esprit boutique



Formation avec le **chef**

Thierry Bamas

Ambassadeur Cacao Barry®
MOF Pâtissier, Champion du
Monde des Desserts Glacés

TARIF : 500€ / PERSONNE

DATES

20-21 octobre 2026

Thierry Bamas

Excellence, Rigueur et Expérience Client

1. OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Atteindre un niveau d'exigence constant
- Améliorer la régularité et la précision en production
- Sublimer le produit par le détail et le sens
- Fédérer technique, émotion et storytelling

2. CONTENU DÉTAILLÉ

- Découverte des produits constituant l'offre de la boutique
- Philosophie du Chef autour des produits et créations
- L'exigence comme signature
- Construction d'un produit d'exception
- Le détail qui fait la différence
- Application pratique

« Une masterclass axée sur la maîtrise technique, la rigueur du détail et l'excellence globale, où chaque création devient un support d'expérience client et de performance boutique. »

Masterclass

Bombons de chocolat



Formation avec le **chef**

Xavier Berger

Ambassadeur Cacao Barry®
MOF Chocolatier Confiseur
Membre Relais Desserts

TARIF : 500€ / PERSONNE

DATES

24-25 février 2027

Bombons de chocolat

1. OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Approfondir la maîtrise du bonbon de chocolat
- Développer une gamme boutique élégante et régulière
- Élever le niveau d'exigence technique et gustative

2. CONTENU DÉTAILLÉ

- Le bonbon comme produit de luxe
- Ganaches & intérieur
- Enrobage & moulage
- Présentation & valeur perçue
- Applications pratiques

« Abordez le bonbon comme un produit de luxe, pensé dans ses moindres détails : ganaches, enrobage, régularité et finesse des finitions. Une masterclass pour **élever votre niveau technique, affirmer votre signature et renforcer la valeur perçue** de votre gamme boutique. »

Masterclass

Tartes



Formation avec le

chef

Aurélien Trottier

Ambassadeur Cacao Barry®
Pâtissier
Membre Relais Desserts

TARIF : 500€ / PERSONNE

DATES

06-07 avril 2027

Tartes contemporaines et signatures

1. OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Réinventer la tarte en produit boutique premium
- Maîtriser les bases techniques pour un rendu moderne, net et régulier
- Créer des tartes à forte valeur perçue, adaptées à la vente quotidienne
- Travailler l'équilibre visuel – gustatif – rentabilité

2. CONTENU DÉTAILLÉ

- La tarte aujourd'hui en boutique
- Bases & structures
- Création contemporaine
- Esthétique & finition
- Applications pratiques

« Plongez au cœur d'un classique de la pâtisserie : la tarte. À la fois **élégante, intemporelle et d'une incroyable créativité**, la tarte ne cesse de se réinventer. Derrière sa simplicité apparente se cache un **subtil jeu d'équilibres** : textures, saveurs, précision technique... Un véritable terrain d'expression pour les passionnés du sucré. »

Masterclass

Esprit boutique



Formation avec le **chef**

Alexis Beaufile

Ambassadeur Cacao Barry®
Champion du Monde
des Arts Sucrés

TARIF : 500€ / PERSONNE

DATES

27-28 avril 2027

Addiction

1. OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Construire une **gamme cohérente et identitaire**
- Créer des produits pâtisseries modernes, efficaces et rentables
- Adapter leur créativité aux réalités de la boutique
- Renforcer la **valeur perçue** de leurs créations

2. CONTENU DÉTAILLÉ

- Comprendre l'ESPRIT BOUTIQUE aujourd'hui
- Construction d'une gamme cohérente
- Création pâtisserie contemporaine
- Design produit & valeur perçue
- Rentabilité & faisabilité

« Appropriiez-vous les clés de réflexion et de création pour développer une **offre boutique contemporaine, lisible et désirable**, en lien avec les attentes actuelles des clients et les contraintes réelles d'une production artisanale. »

Masterclass

Glaces & Sorbets



Formation avec le **chef**

Emmanuel Ryon

Ambassadeur Cacao Barry®
MOF Glacier
Champion du Monde de Pâtisserie
Membre Relais Desserts

TARIF : 500€ / PERSONNE

DATES

19-20 mai 2027

Glaces & Sorbets

1. OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Maîtriser la glace comme produit boutique à part entière
- Comprendre les équilibres fondamentaux
- Valoriser la glace dans une approche artisanale premium

2. CONTENU DÉTAILLÉ

- La glace dans l'offre boutique
- Bases techniques essentielles
- Création & créativité
- Mise en valeur & service
- Applications pratiques

« La glace et le sorbet ouvrent un champ d'expression aussi technique que créatif, où chaque détail compte. Venez **dépasser la simple recette** pour comprendre la glace et le sorbet dans toutes leurs complexités : équilibres, textures, intensité aromatique. Faites de la glace un véritable produit signature, à travers **une approche résolument artisanale et premium**, pensée pour enrichir l'expérience en boutique. »

Masterclass

Bûches & produits de fin d'année



Formation avec le **chef**

Loïc Béziat

Ambassadeur Cacao Barry®
Champion du Monde
des Arts Sucrés
Membre Relais Desserts

TARIF : 500€ / PERSONNE

DATES

08-09 juin 2027

Bûches & produits de fin d'année

1. OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Concevoir une gamme de Noël cohérente et différenciante
- Allier créativité, faisabilité et régularité en période de forte production
- Renforcer la valeur émotionnelle et commerciale des produits de fin d'année

2. CONTENU DÉTAILLÉ

- Réflexion stratégique de gamme
- Création de bûches modernes
- Produits complémentaires de fin d'année
- Esthétique
- Applications pratiques

« Préparez les fêtes avec une masterclass dédiée aux Bûches de Noël et aux créations de fin d'année. Pendant cette formation immersive, je vous partage mon expertise pour concevoir des desserts festifs alliant créativité, maîtrise technique et forte valeur perçue. Bûches contemporaines, montages élégants et produits complémentaires pensés pour la saison. »



Créer. Partager. Progresser.™

