



DOSSIER DE PRESSE

Ecole de Chocologie et du Goût

**Formations en ligne
Par Victoire Finaz**



Lancement de l'École de Chocologie et du Goût : Les secrets du chocolat révélés dans des formations immersives

Victoire Finaz, Chocologue, experte reconnue dans le domaine de la gastronomie et de la dégustation de chocolat, est fière d'annoncer le lancement de son **Ecole de Chocologie et du Goût 100% digitale**.

Pour la **première fois en France**, des formations digitales inédites sur le cacao et le chocolat voient le jour, pour faire comprendre d'où le produit provient, comment il est fabriqué, comment il se déguste, etc.

La volonté de Victoire Finaz : changer à tout jamais le regard porté sur cet aliment des Dieux, **donner toutes les clés** pour mieux le choisir, **révéler tous les secrets** pour apprécier sa qualité et transmettre toute son **expertise de l'analyse sensorielle et l'art de la dégustation**.



Conçues spécifiquement pour passionnés et les professionnels de la gastronomie, nos formations - dédiées à la **connaissance du cacao et du chocolat et à l'art de la dégustation de chocolat** - permettront aux participants d'approfondir **leur compréhension du chocolat**, depuis sa matière première jusqu'à sa dégustation, d'affiner leurs compétences en dégustation et d'explorer les **subtilités infinies du chocolat**.



“ **Toutes les étapes - de la matière première aux gestes - ont une influence sur le goût final du chocolat.** ”

Passionnés de chocolat : devenez un véritable connaisseur.

En reconversion professionnelle : découvrez les coulisses du secteur du cacao et du chocolat.

Apprentis en chocolaterie/pâtisserie : ajoutez un complément à votre formation.

Artisans chocolatiers, pâtissiers, glaciers : découvrez la complexité aromatique du chocolat.

Détaillants et revendeurs : formez votre personnel à adopter un discours professionnel sur le chocolat.

Services marketing et commercial : apprenez à connaître la matière première chocolat, ses origines, son histoire et ses arômes.

Dirigeants d'entreprise : formez vos employés pour une meilleure intégration.

Restauration et hôtellerie : offrez une expérience sensorielle au moment du dessert.



FORMATION CHOCOLOGIE

Une nouvelle Formation en ligne dévoilée : la Formation Chocologie

À travers l'étude du cacaoyer, la cacaoculture et la transformation du cacao en chocolat, vous obtiendrez toutes les clés pour définir un chocolat de qualité et apprécier la diversité aromatique du chocolat !

Grâce à cette formation digitale, vous apprendrez enfin à déguster le chocolat et à nourrir votre expertise pour reconnaître la qualité du chocolat, sinon à détecter les défauts éventuels.

Comprendre les étapes - de la récolte du cacao à la fabrication du chocolat - vous permettra d'apprécier la diversité aromatique du chocolat : fruité avec des notes de fruits rouges, fruité avec des notes de mirabelles, ou végétal avec des notes florales ou boisées, épicé avec des notes de cannelle...

Cette formation est l'outil indispensable pour maîtriser la méthode de dégustation et appréhender le vocabulaire descriptif et sensoriel pour décrire ses impressions et parler du chocolat comme un connaisseur.

Ce que contient la formation Chocologie

- un **accès illimité** à notre plateforme e-learning ;
- des **vidéos ludiques et dynamiques** pour une meilleure mémorisation et compréhension ;
- des **chapitres détaillés** pour une formation complète ;
- des **résumés intermédiaires** pour faire le point régulièrement sur les acquis ;
- des **outils** pour vous accompagner (schémas, fiche de dégustation, etc.) ;
- des **sources vérifiées** pour mieux comprendre ;
- des **questionnaires pointus** pour une progression assurée ;
- un **coffret de dégustation** pour des exercices pratiques ;
- une **évaluation finale** pour une certification en Chocologie ;
- une **invitation à une Masterclass en ligne** pour aller plus loin.



LES FORMATIONS

Les modules fondamentaux



Formation Chocologie

La formation Chocologie vise à vous faire découvrir à travers l'étude du cacaoyer, la transformation du cacao, la fabrication du chocolat et l'art de la dégustation les fondamentaux pour parvenir à la compréhension de la diversité du chocolat.

Prix : 1440€ TTC



Formation Botanique

La formation Botanique du cacaoyer est une exploration fascinante de l'anatomie de l'arbre qui donne une compréhension approfondie de l'origine de la construction de la diversité aromatique des fèves de cacao.

Prix : 510€ TTC



Formation Du Cacao au Chocolat

La formation Du Cacao au Chocolat offre une compréhension globale du secteur du chocolat, de la chaîne de valeur et de ses acteurs, allant de la commercialisation des fèves à la distribution du chocolat en passant par le marché de produits chocolatés.

Prix : 405€ TTC



Formation Art de la dégustation

La formation Art de la dégustation du chocolat vous initie à l'appréciation des nuances de chocolat, à l'identification des arômes subtils et complexes ainsi qu'à la maîtrise des techniques de dégustation.

Prix : 585€ TTC



Formation Initiation Chocologie

La formation Initiation à la Chocologie vous introduit aux fondamentaux du chocolat, vous guidant dans la découverte des différents types de chocolat, des techniques de fabrication et des principes de base pour apprécier le chocolat.

prochainement

Les modules complémentaires



Formation Histoire du Cacao

La formation Histoire du Cacao et du Chocolat vous plonge dans les origines millénaires du cacao, son rôle dans les civilisations anciennes et son évolution. Vous explorerez les grandes étapes historiques, culturelles et économiques qui ont façonné cette précieuse gourmandise.

prochainement



Formation Enjeux filière cacao

La formation Enjeux et Défis de la Filière Cacao vous dévoile les problématiques économiques, sociales et environnementales associées à la production de cacao.

prochainement



Formation Bienfaits du Chocolat

La formation Bienfaits du Chocolat vous éclaire sur les vertus et propriétés du cacao et leurs bienfaits, tout en vous apprenant à choisir et consommer le chocolat de façon équilibrée pour optimiser ses effets positifs sur le corps et l'esprit.

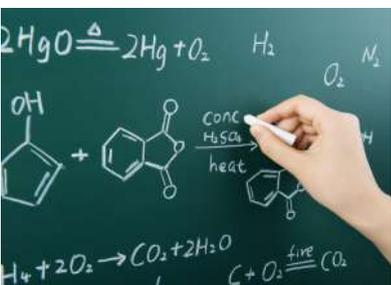
prochainement



Formation Bean to bar

La formation sur le mouvement Bean to Bar vous introduit à l'origine et à l'évolution de ce mouvement, en explorant ses principes éthiques, son impact sur la qualité du chocolat, et les valeurs de transparence et de durabilité qui le définissent.

prochainement



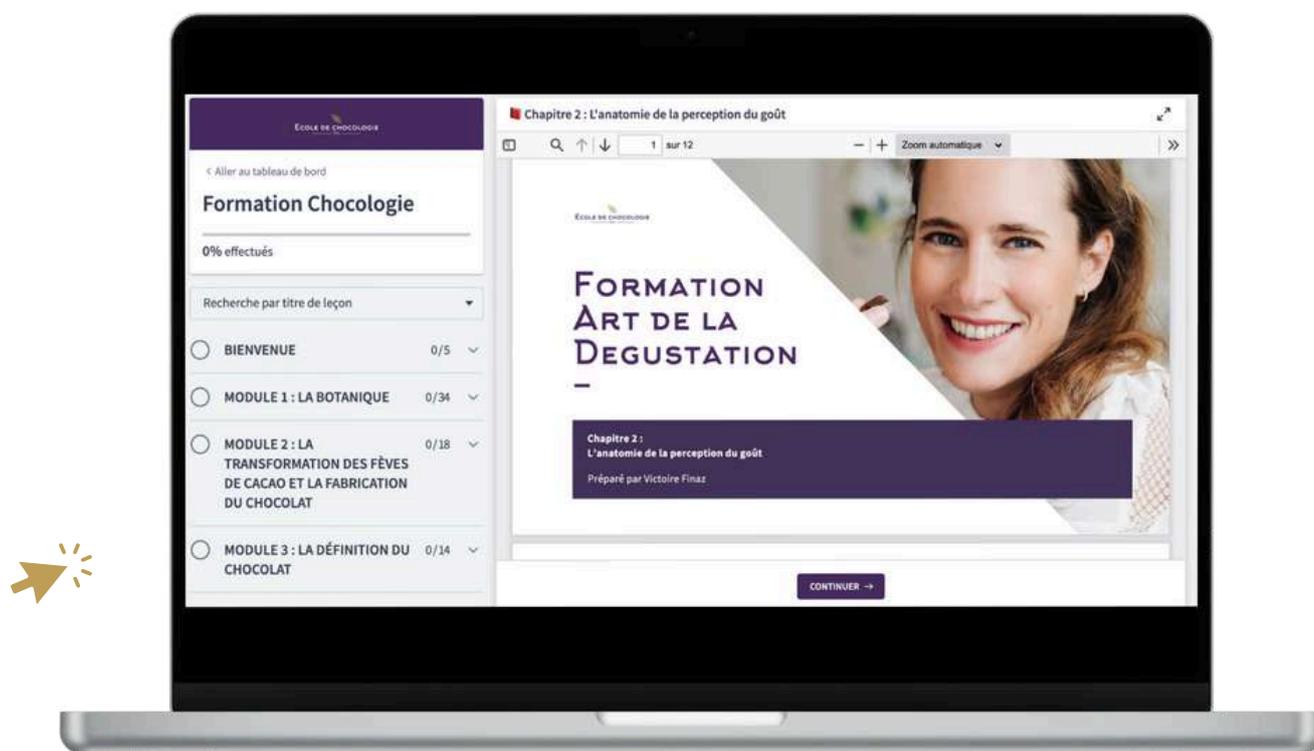
Formation Chimie du Chocolat

La formation Chimie du Chocolat vous initie à la composition moléculaire du cacao, explore les réactions chimiques clés de la fermentation et de la fabrication du chocolat, et vous guide dans la maîtrise des processus influençant arômes, saveurs, textures et qualités finales.

prochainement

Bon à savoir...

Pour s'inscrire à la formation ou obtenir plus d'informations, les intéressés sont invités à visiter le site web officiel de **Chocologie Paris** (www.lachocologue.com), rubrique École de Chocologie, ou bien le site internet officiel de **L'École de Chocologie et du goût** ou à contacter l'équipe par mail : contact@chocologue.com.





A PROPOS

À Propos de Victoire Finaz :

Victoire Finaz a fait de sa passion pour le chocolat sa raison de vivre. Issue d'une famille de chocolatiers Lyonnais, sa sensibilité pour le chocolat et sa dégustation, qui puise sa source dans sa plus tendre enfance, a suscité une vocation pour un nouveau métier : devenir sommelier du chocolat. En effet, Victoire fait le constat grâce à sa thèse sur l'expertise en chocolat réalisée en 2006 que le chocolat se déguste comme un grand vin.

Depuis, Victoire a créé son métier de Chocologue® et développe la chologie à l'instar de l'oenologie. Ses voyages, ses expériences et ses formations aux côtés des plus grands ont cultivé son expertise sur le cacao et son processus de transformation, sur l'art de la dégustation du chocolat et l'analyse sensorielle...

Après une formation en chocolaterie à l'Ecole Ferrandi et à l'analyse sensorielle au CIRAD (Centre de Coopération Internationale en Recherche agronomique pour le Développement), l'unique Chocologue® de France met au point une méthode de dégustation qu'elle partage depuis plus de 15 ans.

C'est aujourd'hui plus de 15 000 personnes qui ont été formées par Victoire. Nous avons hâte que vous rejoigniez cette communauté de femmes et d'hommes passionnés, curieuses, amoureuses du chocolat et amatrices de chocolat de qualité !

Victoire met un point d'honneur à valoriser la formation sur le cacao et le chocolat, et sur l'art de la dégustation, encore lacunaire. Avec la création de cette École de Chologie, Victoire souhaite enrichir les formations de CAP et BTM existantes et valoriser cette formation complémentaire auprès des acteurs du secteur de la gastronomie d'aujourd'hui et de demain.

Pour toute demande de presse ou
d'interview, veuillez contacter :

Victoire FINAZ

Fondatrice

06.60.75.78.75

victoire@chocologue.com



@chocologue.paris

@lachocologue

www.lachocologue.com

CHOCOLOGUE PARIS

9, rue Faraday 75017 Paris

09.81.42.41.43