

Technologie de transformation du cacao : de la fève au chocolat de qualité

Lien : https://afrique-formation.com/formation/technologie-de-transformation-du-cacao-de-la-feve-au-chocolat-de-qualite

DURÉE
8 jours (56h)

RÉFÉRENCE
AA252

CATÉGORIE
Génie Industriel, Procédés de Transformation et Performance

Afrique Formation

🎯 OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- ✔ Comprendre l'ensemble de la chaîne de transformation du cacao jusqu'au chocolat fini.
- ✔ Maîtriser les techniques de fermentation, de séchage et de conservation des fèves.
- ✔ Contrôler la qualité des matières premières et des produits finis.
- ✔ Mettre en œuvre les procédés industriels de torréfaction, broyage, pressage, raffinage et conchage.
- ✔ Produire des chocolats répondant aux exigences de qualité, de sécurité sanitaire et aux attentes du marché.
- ✔ Appliquer les Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF), les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et la méthode HACCP.
- ✔ Développer des produits innovants à forte valeur ajoutée à base de cacao.
- ✔ Optimiser les performances techniques, économiques et énergétiques des unités de transformation.
- ✔ Assurer le conditionnement, la conservation et la traçabilité des produits chocolatés.
- ✔ Identifier les opportunités de valorisation des sous-produits du cacao.
- ✔ Concevoir une unité de transformation rentable et conforme aux normes internationales.
- ✔ Élaborer un projet complet de transformation du cacao, de la fève jusqu'au chocolat de qualité.

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Programme détaillé

1 / La filière cacao et les fondamentaux de la transformation

- Panorama de la filière cacao et des marchés internationaux
- Variétés de cacao et critères de qualité des fèves
- Exigences des industries chocolatières et des consommateurs

2 / Récolte, fermentation et séchage des fèves

- Techniques de récolte et de sélection des cabosses
- Maîtrise des procédés de fermentation
- Séchage, stockage et préservation de la qualité

3 / Contrôle qualité et classement des fèves

- Critères physiques, chimiques et sensoriels
- Détection des défauts et des contaminations
- Normes de commercialisation et traçabilité

4 / Nettoyage, torréfaction et concassage

- Préparation des fèves avant transformation
- Paramètres de torréfaction selon les profils aromatiques
- Concassage, vannage et obtention des éclats de cacao (nibs)

Afrique Formation

5 / Fabrication de la pâte, du beurre et de la poudre de cacao

- Broyage des nibs et production de la masse de cacao
- Pressage pour l'extraction du beurre de cacao
- Fabrication de la poudre de cacao et valorisation des coproduits

6 / Formulation et fabrication du chocolat

- Composition des différents types de chocolat
- Mélange des ingrédients et raffinage
- Conchage et développement des arômes

7 / Tempérage, moulage et finition

- Principes du tempérage du chocolat
- Techniques de moulage, d'enrobage et de démoulage
- Refroidissement, décoration et conditionnement

8 / Qualité, sécurité alimentaire et maîtrise des procédés

- Application des Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et de Fabrication (BPF)
- Mise en œuvre du système HACCP
- Contrôle des paramètres critiques de production

9 / Innovation et développement de produits chocolatés

- Chocolats premium, bio, équitables et fonctionnels
- Valorisation des sous-produits du cacao
- Développement de nouvelles recettes et produits dérivés

10 / Conditionnement, conservation et commercialisation

- Choix des emballages adaptés
- Conservation et durée de vie des produits

Afrique Formation

- Marketing, image de marque et accès aux marchés nationaux et internationaux

11 / Gestion industrielle et rentabilité d'une unité de transformation

- Organisation d'une unité de transformation du cacao
- Analyse des coûts de production et de la rentabilité
- Optimisation des performances industrielles et de la chaîne de valeur

12 / Cas pratiques et projet de transformation

- Élaboration d'un procédé complet de transformation de la fève au chocolat
- Mise en place d'un plan qualité, HACCP et de traçabilité
- Conception d'un projet de création ou de modernisation d'une unité de transformation du cacao

Approche pédagogique

- Support Ecrit et Projection
- Exposés Interactifs, Podcasts et Vidéos
- Brainstorming et Jeux de Rôle
- Mises en Situation pour faciliter l'assimilation
- Cas Pratiques et Labs inclus pour leur impact opérationnel
- Test de Validation des Acquis des Connaissances

Prochaines dates programmées

30 Nov. au 09 Déc. 2026	Présentiel - Casablanca
04 au 13 Jan. 2027	Présentiel - Casablanca
01 au 10 Mars 2027	Présentiel - Casablanca
26 Avr. au 05 Mai 2027	Présentiel - Casablanca
21 au 30 Juin 2027	Présentiel - Casablanca

Autres dates possibles sur demande. Contactez-nous pour organiser une session intra-entreprise.

Afrique Formation

Réservation & Renseignements

Téléphone : +212 522 247 210
Email : contact@afrique-formation.com
Web : https//www.afrique-formation.com

Document généré le 18/11/2026 — Réf : AA252
Afrique Formation — Tous droits réservés

Afrique Formation