



Se former pour demain



Augmenter ses connaissances, ses compétences,
pour une meilleure créativité.



Richard Conseil est une société née en 1994 à l'initiative de Jean-Pierre RICHARD, sa mission :

- Aider les entreprises du secteur de la chocolaterie, confiserie.
- Proposer et développer des concepts produits.
- Conseiller, expertiser au niveau du marketing/produit, des procédés et technologies.
- Informer sur le développement de l'entreprise, sur les fournisseurs, sur les clients potentiels, sur un problème ponctuel.
- Organiser et assurer la coordination de vos projets Réflexions, de l'idée initiale à la mise en fabrication.

Jean-Pierre RICHARD met à votre disposition
le logiciel «**PRO-CHOC**», **du conseil et des formations**.



Optimisez la durée de fraîcheur de vos produits
avec le concept «**PRO-CHOC**»

Fin... les moisissures et le séchage de vos bonbons de chocolat.
Pour avoir des produits stables, des intérieurs tendres, moelleux, crémeux...

Logiciel d'expertise professionnelle de laboratoire, à destination des chocolatiers, pâtisseries et boulangers-pâtisseries ;
«**PRO-CHOC**» est le seul logiciel de création et de mise au point de recettes à ce jour.

En conservant la texture et le goût de chaque produit, «**PRO-CHOC**» vous permet d'optimiser la durée de conservation
de vos gammes : calcul du nombre de jours pendant lesquels chaque produit ne « bouge » pas.

D'une utilisation simple et ludique, «**PRO-CHOC**» est parfaitement adapté aux artisans et aux industriels des métiers
de bouche travaillant le chocolat, soucieux de la qualité de leurs produits.

Richard conseil vous propose également
une formation spécifique « **PRO-CHOC** » :

- **Créer et développer ou améliorer** dans votre entreprise
et dans le cadre d'une nouvelle collection, 12 produits de
chocolaterie confiserie haut de gamme.
- **Réaliser les nouvelles formules**
avec le concept «**PRO-CHOC**»
- **Optimiser** les qualités de texture, de goût,
et la DLUO, avec de nouveaux savoir-faire.



Des formations théoriques et pratiques inter et intra-entreprises à la portée de tous les professionnels

- Mise au point de nouvelles recettes
- Optimisation de recettes existantes
- Mise en place en laboratoire

Seul ou en complément du logiciel «**PRO-CHOC**», les formations ont pour but l'optimisation et l'allongement de la durée de fraîcheur des ganaches, masses de fourrage et autres produits finis.

“ Le spécialiste
de la durée de fraîcheur
et de la conservation ”



Les objectifs communs

- **Optimisez simultanément, la texture, le goût et la conservation .**
- Apporter des moyens simples pour **prévenir et solutionner définitivement les défauts de fabrication**, moisissures, séchage, collage, remouillage, recristallisation, grainage, blanchiment, durcissement, vieillissement prématuré...
- Faire **comprendre le fonctionnement des matières premières** et leur influence, pour réaliser des masses de fourrage équilibrées et de qualité.
- Fabriquer des intérieurs de bonbons de chocolat **plus moelleux, plus crémeux, parfaitement stables.**
- **Doubler, voir tripler la durée de conservation** de certains produits, pour une meilleure stabilité.
- Apporter **une solution «clefs en main»**, aux professionnels.

Des moyens et des compétences...

35 ans d'expérience professionnelle

Nombreuses références professionnelles

Meilleur ouvrier de France chocolatier confiseur

Laboratoire d'essais, de recherche...

Bureau d'étude

Mobilité géographique

Rapidité d'intervention





Jean-Pierre RICHARD

Expert en technologie de la chocolaterie confiserie

137, chemin de la Marinade
F-69270 Rochetaillée/Saône
Tél. +33 (0)4 78 22 50 42
Fax : (0)4 78 22 06 23
jprichard.choc@gmail.com