



# Pâtisseries et Chocolats Glacés

## PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans pâtisseries, glacières, restaurateurs ; gérants et salariés

## PRÉ-REQUIS

Niveau Perfectionnement

## MODALITÉS DE SUIVI

Feuille d'émargement, attestation de présence

## MOYENS D'ENCADREMENT

Chef pâtissier formateur, assistant pâtissier + équipe École

## NOMBRE DE BÉNÉFICIAIRES PAR SESSION DE FORMATION

Inscription individuelle sur des laboratoires pouvant accueillir entre 8 et 12 stagiaires

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle continu pendant toute la durée de la formation

## OBJECTIFS

- Développer une gamme complète de pâtisseries et chocolats glacés (entremets, bonbons, tablettes, tartelettes, etc.) pour votre boutique ou votre restaurant.
- Diversifier votre offre toute l'année.

## CONTENU

La demande en desserts glacés augmente de façon considérable, et les consommateurs sont en quête de nouveautés. Lors de ce stage, placé sous le signe de l'innovation, vous verrez comment amener les textures pâtisseries et chocolatières classiques dans l'univers de la glacerie. Vous développerez des entremets, chocolats, tablettes et autres pâtisseries glacées modernes, afin de vendre des créations glacées toute l'année en complément de vos gammes classiques.

## MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

- Méthode active permettant un apport théorique et pratique applicable immédiatement par chacun des participants
- Création et réalisation de recettes

## COÛT ET DURÉE

Coût total HT (Prix public)	Coût horaire HT	Coût total TTC
1 650 € *	78,57 €	1980 €

\* 10% de remise sur prix public pour tout client Valrhona



**Durée de la formation** : 21 heures

## INFORMATIONS CONCERNANT L'ORGANISME DE FORMATION

N° SIRET : 435 480 520 000 12  
N° Déclaration d'existence :  
827 500 518 26