Programa de formación

2023

L'École
VALRHONA

Juntos, cultivamos su talento!

La misión de la École es inspirar una gastronomía creativa, inclusiva y responsable para cambiar las cosas en la gastronomía.

Sumario

07
La historia de la École a través del tiempo

08
Una École icónica en Tain-l'Hermitage

09
Una nueva École en el centro de París

10
La École Valrhona a través del mundo

12
Los compromisos de la École

14
Nuestros chefs formadores

35
Prestaciones

38
Planning

Nuestro proyecto, transmitirle y crear juntos una gastronomía siempre más creativa y mirando al futuro.

Brian Blanchard
Responsable Écoles Valrhona Francia

Editorial

David Briand

Chef Pastelero Ejecutivo
MOF 2019
Responsable École Valrhona
de Tain-l'Hermitage.

Estimados amigos, estimados colegas,.

Después de haber celebrado los **100 años de la casa Valrhona,** estoy encantado de volver a verlos este año 2023 para presentarles nuestra nueva oferta de formación.

Desde hace ahora más de un siglo, Valrhona apoya nuestras profesiones poniéndolas al servicio de una gastronomía a la vez más justa y responsable. Año tras año, nuestros equipos han cultivado su saber hacer y han desarrollado su maestría con el cacao para transmitirle los mejores conocimientos a través de nuestros valores.

La École Valrhona y sus Chefs desean acompañarle en su día a día, proponiéndole **formaciones siempre más próximas a usted y sus intereses.** Nuestra pasión nos empuja sin cesar a crear, a innovar, a buscar lo que podrá ayudarle mañana, a aportarle soluciones y así hacer evolucionar la profesión.

¡Hacia una gastronomía de lo bueno, de lo bello y de lo beneficioso!
Es nuestra manera de trabajar y deseamos compartir con usted este saber estar y saber hacer, pruebas de nuestra voluntad de avanzar juntos. Desde hace varios años, pensamos en el futuro de nuestros oficios y trabajamos sobre nuestro impacto medioambiental luchando activamente contra el despilfarro y valorizando lo mejor posible nuestros residuos. Priorizamos también recetas con productos sencillos, ingredientes locales y de temporada.
Este programa de formación ha sido cuidadosamente pensado para usted, para responder a sus expectativas de hoy pero también del mañana. Por ello, estaremos encantados de verle, a usted y a sus equipos en nuestros establecimientos, a través de nuestras diferentes prestaciones.

La historia de la École

Un colectivo de chefs comprometidos

Conversar más, compartir aún más

Inspirar, crear Y continuar innovando

33 AÑOS DE EXCELENCIA

La École Valrhona nace hace más de 30 años de la voluntad conjunta de Valrhona y de Frédéric Bau de transmitir un saber hacer excelente y revelar el talento de los artesanos del sabor del mundo entero. Detrás de esta iniciativa colaborativa absolutamente única, se revela un programa innovador para cambiar los límites de la creatividad desde hace 30 años.

UNA MAESTRÍA QUE SE COMPARTE

La École Valrhona es el centro de la maestría del chocolate y de la pastelería que une a los y las agentes de la gastronomía dulce del mundo entero, para promover de manera sostenible la excelencia, la innovación y la transmisión de sus oficios y de sus sectores. Esta riqueza permite a la École Valrhona acompañar a los profesionales más exigentes, a través de un programa de formación excelente y exclusivo.
Un programa que permite a los artesanos del sabor del mundo entero aprender a utilizar los productos, perfeccionar sus técnicas y sublimar sus creaciones. Un lugar de intercambio y encuentros entre iguales que permite a cada uno revelar su singularidad.

UN ESPLENDOR INTERNACIONAL

Fieles al espíritu del campus de Tain-l'Hermitage, lugar icónico para toda la profesión, los campus de la École Valrhona se han desarrollado en Tokio, París y Brooklyn. Centros de maestría, dedicados a lo mejor del saber hacer y la creatividad chocolatera, en donde los chefs de la École Valrhona proponen programas de formación excelentes, yendo desde la iniciación hasta el perfeccionamiento de gestos y técnicas de precisión.
Son lugares para compartir conocimientos entre apasionados por el chocolate, que permiten a todos desarrollar su talento, pero, sobre todo, enriquecerse con el contacto con los otros, para sobrepasar siempre los límites de la creatividad.

Más allá de los muros de los campus, los chefs de la École Valrhona continúan cada día acompañando a los artesanos del sabor, en sus obradores y sus tiendas, proponiendo una asistencia telefónica en Francia y misiones de consejo por todo el mundo.

A través del tiempo

1989

Creación de la École Valrhona en Tain-l'Hermitage por Frédéric Bau y Paul Bernard-Bret

2007

Apertura de la École Valrhona de Tokio

David Capy, Pastelero en la École Valrhona, obtiene el título de MOF Pastelero-Confitero

Difusión del primer cuaderno de tendencias

2016

Nicolas Riveau, Pastelero de la École Valrhona, gana el concurso Charles Proust

2019

La École Valrhona celebra sus 30 años con una colaboración con Claire Heitzler y publica su Manual de Reflexión para una pastelería más comprometida

David Briand, Chef Pastelero de la École Valrhona, obtiene el título de MOF Pastelero-Confitero

1995

Creación de los Esenciales Valrhona, un manual de referencia en la pastelería que permite equilibrar las recetas de todas sus creaciones dulces.

Creación de los Esenciales Valrhona, un manual de referencia en la pastelería que permite equilibrar las recetas de todas sus creaciones dulces.

2009

Apertura de la École Valrhona de París-Viroflay

2015

Apertura de la École Valrhona de Brooklyn

Christophe Renou, Chef Pastelero en la École Valrhona, obtiene el título de MOF Pastelero-Confitero

2018

Rémi Montagne y Christophe Domange, Chefs Pastelero en la École Valrhona, consiguen el título de Campeones del Mundo de Postres helados

2022

Apertura de la École de Viroflay en pleno centro de París

Una École icónica en Tain-l'Hermitage

École VALRHONA
DE TAIN-L'HERMITAGE
8 quai du Général de Gaulle
26 600 Tain-l'Hermitage

La École de Tain-l'Hermitage concentra todas las energías de las diferentes Écoles Valrhona.
En constante experimentación, la École de Tain es un lugar en el que se encuentran la I+D, el sourcing cacao y el análisis sensorial. Maestrías, intercambios y una diversidad que inspiran cada día a los Chefs Pasteleros de la École Valrhona, para crear sin cesar nuevas recetas, nuevas técnicas y nuevos productos. Esta riqueza permite a la École Valrhona acompañar a los profesionales más exigentes, a través de un programa de formación excelente y exclusivo.
Este lugar emblemático de creatividad e inspiración personifica un colectivo de chefs comprometidos abierto a todos los que desean aprender y vivir nuevas experiencias.

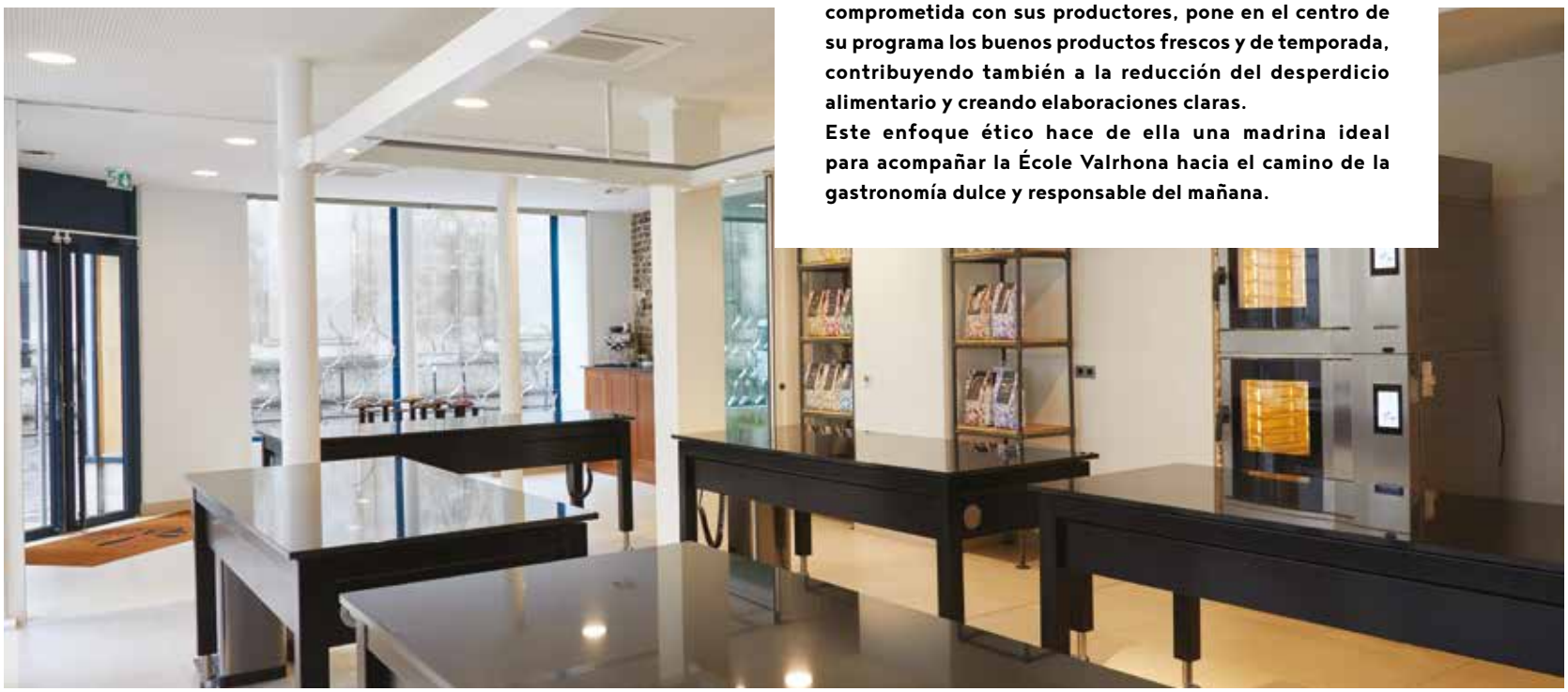
Un padrino prestigioso

«Nuestro oficio de pastelero se construye en torno a tres momentos: el aprendizaje, el dominio y la transmisión. La École Valrhona que apadrino desde su creación es, más allá de su conocimiento del chocolate, una auténtica herramienta de transmisión para los artesanos. Hoy en día presente por todo el mundo, continúa su misión de acompañar a todos los que desea aprender, perfeccionarse o incluso desarrollar su creatividad. Con los años, el entusiasmo por compartir esta maestría perdura y se refuerza. De hecho, estoy impresionado por la calidad y la renovación de la enseñanza. Este replanteamiento constante permite evolucionar las técnicas y por lo tanto nuestro oficio.»
Pierre Hermé

Una nueva École en el corazón de París

Una madrina emblemática

Para apoyar esta nueva École, Valrhona ha elegido a la Chef Pastelera Claire Heitzler. Muy implicada en la profesión y comprometida con sus productores, pone en el centro de su programa los buenos productos frescos y de temporada, contribuyendo también a la reducción del desperdicio alimentario y creando elaboraciones claras.
Este enfoque ético hace de ella una madrina ideal para acompañar la École Valrhona hacia el camino de la gastronomía dulce y responsable del mañana.



École VALRHONA DE PARIS
47 Rue des Archives
75003 Paris

Después de haber desarrollado su enseñanza por todo el mundo la École Valrhona, continúa extendiéndose instalando su Campus de París-Viroflay en el corazón de París, en el barrio del Marais.
Este emplazamiento estratégico ofrece a la École Valrhona una mayor accesibilidad reforzando la proximidad con sus clientes franceses e internacionales que desean vivir una inmersión en la cultura gastronómica francesa.
Este nuevo espacio experimental está concebido para ser el ‹‹escaparate del saber hacer de la École ›› en París. Un lugar de inspiración y de creación único, destinado a los artesanos del sabor que desean intercambiar su visión sobre las tendencias culinarias y el futuro de la gastronomía.

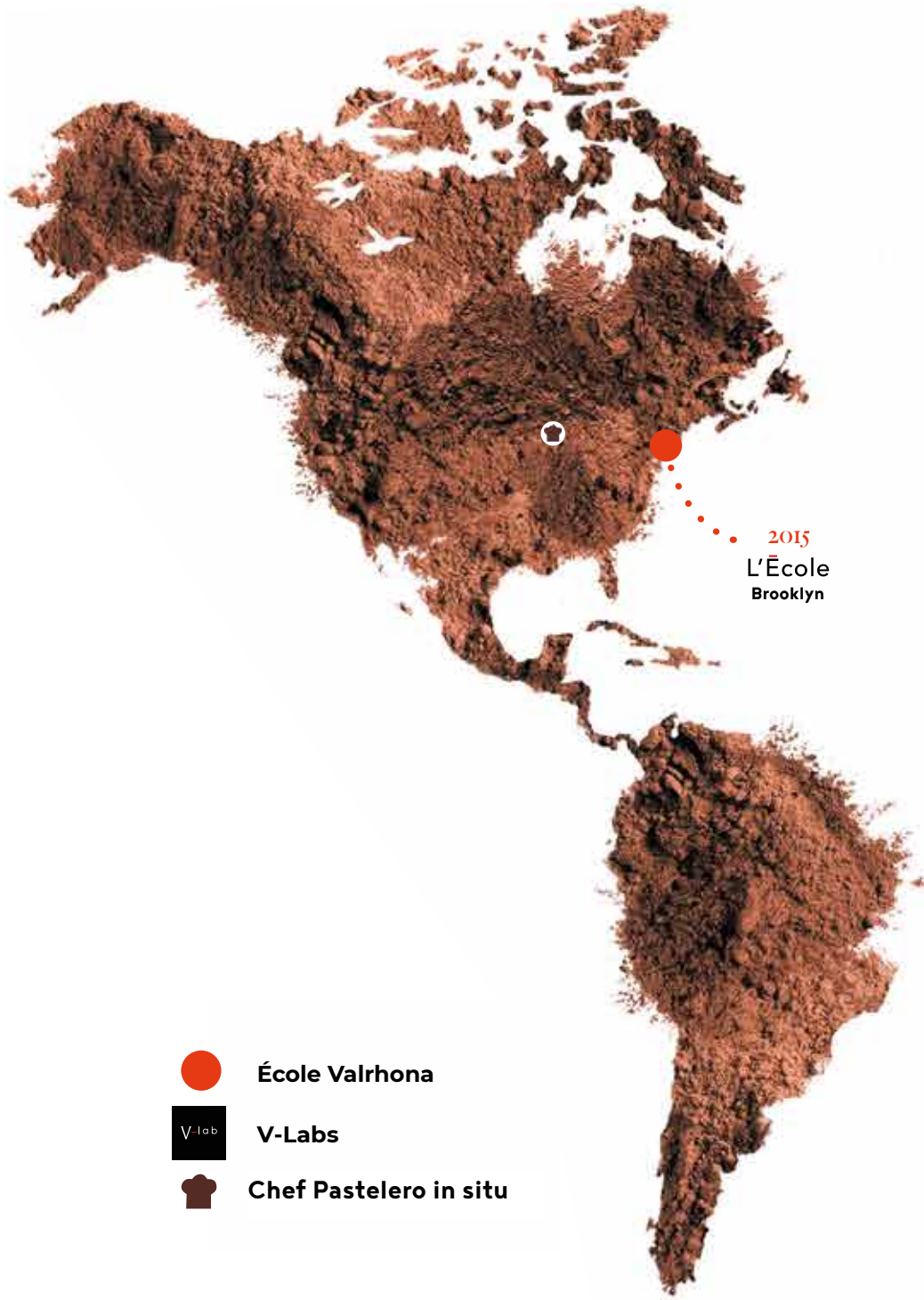
La École Valrhona a través del mundo

4
campus,
3 obradores (Milán, Barcelona, Khiel)

15 000
personas aconsejadas por año en todo el mundo

37
Chefs Pasteleros, 10 nacionalidades, 7 idiomas hablados

500
recetas originales
(Libritos de recetas, formaciones, eventos)



2022
L'Ēcole
Paris
1989
L'Ēcole
Tain l'Hermitage
Kehl
Milan
Barcelone
2007
L'Ēcole
Tokyo

Los compromisos de la École

Materias primas seleccionadas con cuidado

Trabajamos con productos de temporada. Queremos proteger la biodiversidad `para luchar contra la estandarización de los sabores. Priorizamos sectores cortos, trazables, justos y sostenibles. Valoramos el compromiso de nuestros proveedores

Una pastelería que alia placer y bienestar

Imaginamos una pastelería golosa, preocupada por el medioambiente y el bienestar de los consumidores. Trabajamos recetas que tienen en cuenta la diversidad de las culturas y los regímenes alimentarios.

Un colectivo abierto y creativo

De todos nuestros campus y obradores de innovación de la gastronomía creativa y responsable, hacemos lugares de encuentro entre todos los agentes del sector.

Una école cero residuos

Luchamos contra todos los desperdicios, alimentarios y no-alimentarios. Clasificamos y revalorizamos nuestros residuos y trabajamos para sustituir los plásticos de un solo uso en nuestros obradores.

Una profesión en la que se trabaja a gusto

Militamos por una mayor diversidad en la profesión. Rechazamos cualquier forma de discriminación. Actuamos por el bienestar en el trabajo y porque los oficios de la gastronomía sean accesibles a todas y todos.

Encuentro con los equipos

Le acompañamos en su experiencia con **la École Valrhona**

Relación con los clientes

Recepción

Planificación

Comunicación

Marketing

Malory Bouchet,
Nelly Goumarre,
Nathalie Lascroux,
Bilge Bozok,
Noa Alves,
Julie Deroux,
Noémie Bernard.

Nuestros chefs formadores

Jérémy Aspa
Chef Pastelero Formador
@Jérémy_aspa

David Briand
Chef Pastelero Exécutif
de l'École de Tain-l'Hermitage
@david_briand

Paul Brichon
Aprendiz Pastelero
@paul.brchn

Thierry Bridron
Chef pastelero Ejecutivo
de la Ecole de París
@thierry_bridron

Christophe Domange
Chef pastelero Ejecutivo
@christophe.domange73

Samuel Ducrotoy
Pastelero
@samuel_ducrotoy

Yohan Dutron
Chef Pastelero Formador
@yohan_dutron

Arthur Gavelle
Chef Pastelero Formado
@arthur_gavelle

Philippe Givre
Chef pastelero Ejecutivo
Coordinador del Saber hacer
@chefphilippegivre

Romain Grzelczyk
Chef Pastelero Formador
@romaingrzelczyk

Valentin Mazaboraud
Aprendiz Pastelero
@valentin.m07

Antoine Michelin
Chef Pastelero Formador
@antoinemichelin

Mélanie Morea
Chef Pastelera Soporte técnico
@melanie.morea

Baptiste Moreau
Chef Pastelero Formador
@_baptiste_moreau

Jordan Lamberet
Chef Pastelero Formador
@jordan.lamberet

Virgilia Lebigre
Chef Pastelera
@virgilia_lebigre

Rémi Poisson
Chef Pastelero Formador
@remi_poisson

Baptiste Sirand
Chef Pastelero Formador
@baptiste.sirand

Sandra Ornelas
Cheffe Pastelera Formadora
@_sandraornelasa

Notas

Las citas

Excepcionales

Notas

Pastelería

La Pastelería según Julien Álvarez

OBJETIVO

- Descubrir el mundo dulce de Julien Álvarez, Champion du Monde de la Pâtisserie, executive pastry chef de la Maison Ladurée

CONTENIDO

- Creación de una gama de tartas, entremets e individuales, inspirados en el universo creativo del chef.
- Inspirarse para renovar su gama en tienda
- Descubrir asociaciones de ingredientes y sabores originales.

Fecha
2-3-Mayo

Lugar
Paris

Duración
2 días

Tarifa
700 €

Nivel
Perfeccionamiento

Impartido por

Julien Alvarez

Campeón del Mundo de pastelería 2011
Executive pastry chef de la Maison Ladurée

Julien Álvarez ha crecido en un entorno culinaria arraigado en la tierra, en el que el sabor tiene un lugar importante.
Julien se ha enriquecido con numerosos encuentros que han construido y desarrollado su pasión por la pastelería.
En 2006, Julien se une al equipo de la Pastelería Bubó en Barcelona junto a Carles Mampel. Después en 2008, comparte el proyecto de Philippe Conticini para la creación de la Pâtisserie des Rêves, que le llevará el mismo año a presentarse al Concurso Charles Proust. En 2010, en busca de un nuevo desafío, decide presentarse a la Copa del mundo de la Pastelería en la que ganará La medalla de Oro en 2011.
En 2014, fue nombrado mejor pastelero por Relais Desserts y luego se unió al hotel The Peninsula en París antes de convertirse en chef ejecutivo del Café Pouchkine, luego del Bristol junto a Eric Fréchon. En 2021 se incorpora como executive chef de la Maison Ladurée revisitando sus clásicos y ofreciendo nuevas creaciones que forman parte de la historia de esta institución.

La Pastelería según Philippe Rigollot

OBJETIVO

- Descubrir la visión de la pastelería de Phillipe Rigollot Meilleur Ouvrier de France Pâtissier Confiseur, Champion du Monde de la Pâtisserie.

CONTENIDO

- Creación de una gama de tartas, entremets e individuales, inspirados en el universo creativo del chef.
- Inspirarse para renovar su gama en tienda
- Descubrir asociaciones de ingredientes, sabores y texturas originales.

Fecha
16-17 mayo

Lugar
Barcelona

Duración
2 días

Tarifa
637 €

Nivel
Perfeccionamiento

Animado por

Philippe Rigollot

Campeón del Mundo de pastelería 2005
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier 2007
Propietario de pastelería "Phillippe Rigollot"

Chef Pastelero, Meilleur Ouvrier de France Pastelero Confitero, Campeón del Mundo de la Pastelería, **Philippe Rigollot** comienza su formación por un diploma en prácticas. Para perfeccionar su formación, evoluciona en numerosos establecimientos de renombre, entre ellos Lenôtre, algo evidente para este artesano. En 2005, participa en la Copa del Mundo de la pastelería y la consigue. En 2007, consigue el título de MOF pastelero. En 2010, abre con su mujer Élodie, su propia pastelería en Annecy. Philippe Rigollot destaca tanto en pastelería como en chocolatería, dos disciplinas tan golosas y complementarias que no puede imaginar una sin la otra.

Pastas de té y galletas por Ester Roelas

OBJETIVOS

- Crear una gama renovada de galletas para su tienda.
- Ingredientes sorprendentes, de temporada y de tendencia.

CONTENIDO

- Consejos y trucos de decoración y conservación

Fecha
6-7-junio

Lugar
Madrid

Duración
2 días

Tarifa
637 €

Nivel
Iniciación

Animado por

Ester Roelas
Cheffe pastelera fundadora de esterroelas.com

Crecí ayudando en la pastelería de nis tíos en Coll de Nargó, Lleida (Pastisseria Forn Reig). Tenía muy claro que la gastronomía era lo mío, así que a los 16 años empecé a estudiar hostelería en la Escuela de Hostelería Hofmann de Barcelona. Tras 10 años trabajando como cocinera, en el último restaurante donde trabajé (Restaurant Lluçanés, 1 estrella Michelín), me pusieron en la partida de postres, me gustó tanto que quise aprender mas. Así que en 2012 volví a la Escuela Hofmann, esta vez para estudiar pastelería. Cuando acabé mis estudios, me quedé trabajando en Pastelería Hofmann tres años más, como pastelera y profesora de pastelería. También he trabajado como profesora de pastelería en The Patissier y como chef adjunta en el I+D de Moulin Chocolat de Madrid, así como jefa de obrador en Atelier Barcelona. Actualmente tengo un obrador/escuela de pastelería donde impartimos cursos online y presenciales, grabamos contenido para marcas y hacemos asesorías, en Esterroelas.com

Pastelería alternativa por Lucila Canero

OBJETIVOS

- Adentrarse en el universo de la pastelería plant-based y sin gluten de Lucila Canero chef fundadora de la Luciérnaga

CONTENIDO

- Comprender las nuevas tendencias de consumo en torno a la pastelería vegetal.
- Descubrir nuevos ingredientes para crear recetas golosas que respondan a nuevas expectativas.
- Realizar una gama completa de pasteles de tienda con texturas variadas y sabores delicados : individuales, tartas, pasteles... respetando el pliego de condiciones de la pastelería vegetal

Fecha
27-28 junio

Lugar
Barcelona

Duración
2 días

Tarifa
637 €

Nivel
Perfeccionamiento

Animado por

Lucila Canero
Cheffe pastelera
Propietaria de pastelería
"la Luciérnaga"

Mi nombre es **Lucila Canero**, Nací en Buenos Aires (Argentina) Soy pastelera. Llegué a España en el 2010, para matricularme en EPGB. Tras tener a Raúl Bernal de tutor y a través de él, comencé en trabajar con Albert Roca. En 2013 Takashi Ochiai, me invita a formar parte de su equipo. Fué mi casa hasta el 2017 que asumí el gran desafió de ser Jefa de Pastelería de Hotel Almanac Barcelona (5*GL) y su restaurante "LINIA". Con el sueño de algún día montar algo propio. Tras 11 años de vivir y trabajar en Barcelona, al lado de grandes profesionales, a principios del 2021 abrí "La Luciérnaga" mi pastelería natural, alternativa, inclusiva, plant- based y sin gluten. Mi instragram es @laluciernaga.shop

Restauración

Postres de restaurante y petit-fours por Ricard Martínez

OBJETIVO

- Descubrir los postres de restaurantes creativos e innovadores de Ricard Martínez

CONTENIDO

- Creación de una gama de postres al plato acompañados de petits fours, inspirados en el universo creativo del chef.
- Inspirarse para renovar la carta de postres.
- Descubrir asociaciones de ingredientes, sabores y texturas originales.

Fechas
11-12 julio

Lugar
Barcelona

Duración
2 días

Tarifa
637 €

Nivel
Iniciación

Animado por

Ricard Martínez

Chef pastelero consultor

- Diplomado en Ciencias Empresariales por la Universidad de Barcelona en el 2000, emprende sus estudios de cocina en Barcelona en el 2001. Su paso por grandes casas como Racó de Can Fabes 3*, Ramón Freixa 2*, Mauro Uliassi 2* le dan una visión amplia del mundo de la Alta Gastronomía. En 2007 decide seguir formándose junto a Jordi Butrón y Xano Saguer, en ESPAISUCRE Barcelona. Pasa en esta casa 15 años como Jefe de cocina de su restaurante de postres y posteriormente como Director Creativo y Formaciones externas. Actualmente como Consultor colabora activamente con chefs estrella Michelin, hoteles 5 estrellas, caterings, empresas del sector alimentario, restaurantes internacionales, etc. También colabora en diferentes formaciones de escuelas de ámbito nacional e internacional como EPGB- Barcelona, BCHub - Barcelona, Cuina - México. En 2015 entra a formar parte del COLECTIVO 21 BRIX de pasteleros.

Postres Restaurantes Alternativos

OBJETIVO

- Comprender los retos de las nuevas tendencias alimentarias y descubrir alternativas orientadas al universo de la restauración

CONTENIDO

- Comprender las nuevas tendencias de consumo en torno a la pastelería vegetal.
- Descubrir nuevos ingredientes para crear recetas golosas que responden a las nuevas expectativas.
- Renovar su carta de restaurante con postres alternativos de tendencias, texturas variadas y sabores delicados

Fechas
3-4 octubre

Lugar
Barcelona

Duración
2 días

Tarifa
637 €

Nivel
Perfeccionamiento

Animado por

Sandra Ornelas

Cheffe Pâtissier Formadora en l'École Valrhona

- Originaria de México, **Sandra ORNELAS** comienza su formación en el Institut Paul Bocuse donde tiene la oportunidad de formarse al lado de grandes nombres de la gastronomía francesa. Decide después completar su formación dirigiendo su aprendizaje hacia la pastelería y chocolatería al lado de Philippe Rigollot, Campeón del mundo de la pastelería y Mejor Obrero de Francia. Desde el 2013, Sandra integra el equipo de formadores de L'Ecole Valrhona como chef pastelera Valrhona España. En 2017 fue elegida como una de las 10 pasteleras más creativas por la revista "Pastry Revolution". En 2018, logró el tercer lugar en el concurso internacional de pastelería ‹‹Pastry Queen››. En 2021 Sandra obtiene el diploma de Máster en "Desarrollo e Innovación de Alimentos" por la Universidad de Barcelona.

Heladería

Pastelería y Chocolatería Helada

OBJETIVOS

- Llevar las texturas pasteleras y chocolateras clásicas al universo de la heladería

CONTENIDO

- Desarrollar una gama completa de pasteles y bombones helados (tartas, bombones, tabletas, tartaletas, etc.) para su tienda o su restaurante.
- Diversificar su oferta todo el año como complemento de sus gamas clásicas.

Fecha
4-5 abril

Lugar
Madrid

Duración
2 días

Tarifa
637 €

Nivel
Perfeccionamiento

Animado por

Christophe Domange

Chef Pastelero Ejecutivo en l'École Valrhona

Champión del mundo de heladería

- **Christophe Domange** pastelero formador en la Ecole Valrhona. Debutó con 4 años de formación en el Instituto de Hostelería de Challe Les Eaux, después siguió un recorrido internacional de 6 años en EUA en el restaurante Unions league Café. De vuelta en Francia continuó con un aprendizaje en pastelería junto al Chef Sr Rosset Meilleur Ouvrier de France Chocolatier, un tiempo junto al chef Westermann, en el restaurant le Buresel en Strasbourg otra estancia junto al chef Chevallot Meilleur Ouvrier de France Pâtissier en Val d'Isère seguido por 2 años en España junto a Oriol MMAPE. En 2007 se unió a la École Valrhona para transmitir y compartir todo su saber hacer chocolatero y pastelero

Heladería por Vincent Boué

OBJETIVOS

- Descubrir el universo helado del Chef heladero, Meilleur Ouvrier de France Glacier Vincent Boué

CONTENIDO

- Aprender a equilibrar sus propias recetas.
- Comprender el impacto de los ingredientes utilizados sobre la textura de sus recetas heladas
- Realizar helados a granel y postres helados: tipo polo y vasitos

Fecha
14-15 febrero

Lugar
Barcelona

Duración
2 días

Tarifa
637 €

Nivel
Iniciación

Animado por

Vincent Boué

Chef Glacier, Meilleur Ouvrier de France Glacier 2019

- Procedente de una formación inicial en cocina en el Lycée Hôtelier de La Rochelle, **Vincent Boué** se ha orientado después hacia el postre al plato efectuando un aprendizaje junto a Philippe Urraca en Gimont después en Michel Guérard con Jérôme Chaucesse por entonces chef de Pastelería. Unos años más tarde, Vincent es llamado para impartir clases sobre el postre al plato en el Instituto de Hostelería de La Guerche de Bretaña, en el que continúa ejerciendo desde 2002. El encuentro en el instituto con Didier Stéphan y el mundo del helado le ha abierto nuevas perspectivas y muy rápido destaca en escultura en hielo. Hoy en día, Presidente de la Asociación Nacional de escultores en hielo (desde 2015), Vincent Boué perpetúa la transmisión con todos los apasionados manteniendo el alma del presidente fundador Gabriel Paillasson (MOF Pastelero y MOF Heladero) hace 30 años. Vincent Boué se convierte en Meilleur Ouvrier de Francia heladero en 2019, una consagración para este gran apasionado del helado.

Bollería

Bollería y Merienda por Eric Ortuño

OBJETIVOS

- Descubrir la técnica y propuesta de bollería y merienda de Eric Ortuño chef fundador de l'Atelier Barcelona.

CONTENIDO

- Aprender las técnicas de base de la bollería
- Comprender el impacto de los ingredientes utilizados en las recetas presentadas
- Enriquecer su gama en tienda. Formas variadas, golosos sabores y asociaciones innovadoras inspiradas en el universo creativo del chef

Dates
7-8 marzo

Lugar
Madrid

Duración
2 días

Tarifa
637 €

Nivel
Iniciación

Animado por

Eric Ortuño

Chef pastelero fundador de l'Atelier Barcelona

Inició su carrera en 1986 con la suerte de tener como maestro a Jean François Arnaud (M.O.F). De 1993 a 1997 es segundo pastelero en Yves Thuries, uno de los pasteleros más reconocidos en Francia. Ya en Barcelona, fue chef pastelero en Fairmont Rey Juan Carlos I. Desde 2000 hasta 2018 es jefe de estudios de pastelería y Chef pastelero de la Escuela de Hostelería Hofmann de Barcelona. Obtuvo el premio a mejor croissant de mantequilla de España en 2010 y el premio Dulcypas a la mejor pasta de Té Artesana de España en 2015. Chef publicado en libros y revistas del sector. En 2019 como socio fundador, director de formación y Chef Pastelero, abre L´Atelier junto a Ximena Pastor, en pleno Example de Barcelona donde se unen pastelería, escuela y obrador en un espacio rompedor, único y de vanguardia, un proyecto donde el chef Eric Ortuño mostrará su lado más creativo, y aporta su saber hacer en el área de la formación. En 2020, la escuela y Pastelería L'Atelier Barcelona recibe el galardón de Fava de Cacau reconociendo a la Pastelería L'Atelier como una de las 50 mejores de Cataluña de 2020. Este mismo año, la Pastelería L'Atelier gana el premio Dulcypas a la mejor pasta de Té artesana de España. Ostenta dos veces el premio a Mejor Coca de San Juan en versión crema y piñones y creativa. En el 2022 gana Mejor Panettone Artesano de España en su versión chocolate.

Panettone

OBJETIVOS

- Descubra la estrella de las masas fermentadas: el panettone en sus diferentes formatos de sabor y forma, de la mano del reconocido chef italiano Andrea Tortora

CONTENIDO

- Dominar las técnicas de fabricación del panettone, un producto auténtico pero complejo.
- Comprender los aspectos científicos de la fermentación de la masa madre.

Fecha
5- 6 - 7 septiembre

Lugar
Barcelona

Duración
3 días

Tarifa
950 €

Nivel
Perfeccionamiento

Animado por

Andrea Tortora
Chef pastelero
propietario de pastelería "Andrea Tortora"

Hijo de pasteleros de cuarta generación y con un sólido plan de estudios internacional detrás de París a Londres, de Singapur a Venecia - Andrea Tortora lleva años al frente de la pastelería del restaurante St. Hubertus, logrando en 2018 la tercera estrella Michelin como pastelero. A los treinta años obtuvo el reconocimiento de Maestro Ampi al unirse a la Academia de Maestros Reposteros italianos. Il Gambero Rosso e Identità Golose lo nombran Chef Pastelero del año 2017, mientras que la Guía Espresso le otorgó el título Pastelería del año 2018. Tras los importantes premios recibidos, en 2017 Andrea Tortora da vida a su proyecto AT Pâtissier, que continúa con gran ilusión, con el objetivo de ofrecer grandes productos de autor caracterizados por una elegancia fresca.

Notas

Prestaciones

DESARROLLO DE LA FORMACIÓN Y MATERIAL

- Desarrollo de la formación y Material
- Llegada de los participantes 08h30
- Inicio de la formación 09h00
- Comida: 13h30

(Las comidas están incluidas en el precio)
Fin de la formación 17h00
El último día: presentación del bufé y entrega de diploma
Es obligatorio la chaquetilla y el calzado profesional.

CONTACTO E INSCRIPCIONES

Para cualquier información sobre nuestros cursos o inscripciones contacte con nuestro departamento de Atención al Cliente:
serviciocliente@valrhona-selection.com
93 412 19 99

Estaremos encantados de atenderle
de lunes a viernes de 08h30 a 16h30

Prestaciones

Duración / Tarifa

2-3días / **a consultar**
3 días / **a consultar**

6 personas

max por formación

* Los CTE no pueden cambiarse por puntos habas

DESCUENTO CLIENTE :
- 10 %

Cercle V VALRHONA
DESCUENTO CERCLE V :
- 28 %

EL CONSEJO TÉCNICO DE EMPRESA

Es una presentación personalizada, gracias a una formación construida a medida en respuesta a una problemática en materia de técnicas pasteleras & chocolateras. Un experto Valrhona (chef pastelero, ingeniero, etc.) se desplaza a su negocio para responder a esta expectativa específica y acompañarle con la temática que desee. Todos los temas de los cursos propuestas en las páginas pueden ser tratados y adaptados a sus necesidades y características: renovación de s gama, mejora de la producción, etc. El CTE se dirige principalmente al equipo de obrador. El contenido de esta formación será único, personalizado y adaptado al nivel de su equipo.
La duración será de 1 a 3 días, según la demanda. precedentes

Sus testimonios

¡Muchas gracias a la École Valrhona! He pasado un maravilloso momento y mi primera experiencia de curso ha sido, verdaderamente, un placer. Un equipo cercano a sus clientes, una bonita escuela y sobre todo una auténtica pasión por el mundo de la exquisitez. ¡Un placer volver!
Jérome

¡Muchas gracias por este curso y sobre todo por la transmisión del saber hacer y la pasión del oficio!
Patrice

Mil gracias por el recibimiento. Es un honor poder hacer un curso en una “casa” tan importante. #pastryresistance,
Miguel Guarro

Gracias de todo corazón a todo el equipo de la École por el extraordinario recibimiento y apoyo.
Massimo Pica, Campeón del mundo de la Pastelería 202

98 %
satisfacción global

98 %
transmisión de conocimientos

94 %
utilidad de la formación

Mis à jour le 5 juillet 2022 - Objectif 80 %

Descubra Cercle V
el programa de fidelidad de Valrhona

El programa de fidelidad Cercle V Valrhona ha sido creado para permitirle entrar en esta comunidad de chefs y artesanos teniendo la posibilidad de conversar, innovar, inspirarse t disfrutar de ventajas exclusivas (productos en primicia, recetas exclusivas, eventos y conferencias exclusivas...)

Hay tres niveles de acceso al Cercle V (bronce, silver, gold) definido según una cifra de negocios anual mínima en función del oficio ejercido. Cada nivel abre ventajas diferentes.

Cercle V
VALRHONA

VENTAJAS CERCLE V EN LA ECOLE VALRHONA:

Puede utilizar sus puntos habas para participar en los cursos.
Disfruta de un descuento sobre los cursos y las CTE

CURSOS 2 DÍAS (ESPAÑA)	
500 puntos habas	**curso gratis**

CURSOS 3 DÍAS (ESPAÑA)	
750 puntos habas	**curso gratis**

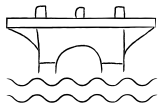
Sus ventajas y exclusivas

Recetas y libritos

Productos y herramientas en primicia

Eventos exclusivos

Planning



Cursos España

		ENE.	FEB.	MAR.	ABR.	MAY.	JUN.	JUL.	AGO.	SEP.	OCT.	NOV.
HELADERÍA												
Heladería *Vincent Boué*	Barcelona		14 y 15									
Pastelería y Chocolatería Helada *Christophe Domange*	Madrid				4 y 5							
BOLLERÍA												
Bollería y Merienda *Eric Ortuño*	Madrid			7 y 8								
Panettone *Andrea Tortora*	Barcelona									5 al 7		
RESTAURACIÓN												
Postres Restaurante y Petit Fours *Ricard Martínez*	Barcelona							11 y 12				
Postres Restaurantes Alternativos *Sandra Ornelas*	Barcelona										3 y 4	
PASTELERÍA												
La Pastelería según Julien Álvarez *Julien Álvarez*	París					2 y 3						
La Pastelería según Philippe Rigollot *Philippe Rigollot*	Barcelona					16 y 17						
Pastas de Té y Galletas *Ester Roelas*	Madrid						6 y 7					
Pastelería Alternativa *Lucila Canero*	Barcelona						27 y 28					

Notas

L'École
VALRHONA

Visítenos en:

@ecolevalrhona

École VALRHONA
DE TAIN-L'HERMITAGE
8 quai du Général de Gaulle
26 600 Tain-l'Hermitage
Tel : 04 75 07 90 95

École VALRHONA
DE PARIS
47 Rue des Archives
75 003 Paris
Tel : 04 75 07 90 95