



# Les Desserts Cuisinés d'Aurélien Rivoire

## PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans 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

- Découvrir l'univers très créatif du chef Aurélien Rivoire, et sa démarche constante de recherche et développement.
- Découvrir sa démarche pour proposer une cuisine plus moderne, écologique et bonne pour la santé.
- Réaliser des desserts cuisinés qui allient gourmandise et simplicité dans la dégustation.

## CONTENU

- Travail de produits frais de saison, associations de nouvelles saveurs : création de desserts sans saccharose, pour révéler le goût propre des produits bruts, sans exhausteur de goût.
- Réalisation d'une gamme de desserts de restaurant gastronomique.

## 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