



L'Univers Gourmand de Yann Brys

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans pâtissiers, restaurateurs ; gérants et salariés

PRÉ-REQUIS

Niveau Perfectionnement

MODALITÉS DE SUIVI

Feuille d'émargement, attestation de présence

OBJECTIFS

- Maîtriser les méthodes de réalisation, montage et finition.
- Innover pour renouveler votre gamme d'entremets et petits gâteaux.
- Découvrir de nouvelles associations gustatives.

CONTENU

Réalisation d'entremets et de petits gâteaux, revisités et sublimes selon l'univers créatif d'un Chef Meilleur Ouvrier de France.

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

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

INFORMATIONS CONCERNANT L'ORGANISME DE FORMATION

N° SIRET : 435 480 520 000 12

N° Déclaration d'existence :
827 500 518 26