

Penser la Pâtisserie Selon David BRIAND

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans pâtissiers ; gérants et salariés professionnels
Des métiers de la gastronomie sucrée.

MOYENS D'ENCADREMENT

Chef pâtissier formateur, assistant pâtissier + équipe École

PRÉ-REQUIS

Niveau 2- Maîtrise

Minimum 3 ans d'expérience professionnelle

NOMBRE DE BÉNÉFICIAIRES PAR SESSION DE FORMATION

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

MODALITÉS DE SUIVI

Feuille d'émargement, certificat de réalisation

MODALITES D'ÉVALUATION

Contrôle continu pendant toute la durée de la formation

OBJECTIFS

- Maîtriser les méthodes de réalisation, montage et finition.
- Innover pour renouveler votre gamme, avec une approche moderne et inédite.
- Découvrir de nouvelles associations gustatives.

CONTENU

- Réaliser des pâtisseries, entremets et petits gâteaux selon l'univers créatif d'un chef Meilleur Ouvrier de France.
- Découvrir la philosophie du Chef (« le trop est l'ennemi du bien ») pour imaginer des desserts « autosuffisants » et épurés, qui associent des textures variées et qui laissent une place importante au goût.
- Réaliser des recettes de base issues des Essentiels sous le prisme de la gourmandise raisonnée.

PROGRAMME DÉTAILLÉ

- **Jour 1 8H30-12H30** : Accueil, tour de table, présentation du programme, fabrication des crémeux, confits.../
Jour 1 14H-17H : fabrication des biscuits, streusel ...
- **Jour 2 8H30-12H30** : fabrication des inserts composants les entremets et pâtisserie / **Jour 2 14H-17H** : Montage des entremets
- **Jour 3 8H30-12H30** : fabrication des décors chocolat et entremets/ **Jour 3 14H-17H** : dressage du buffet, dégustation.

Débriefing avec le Chef

Présentiel Collectif

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 |
|-----------------------------|-----------------|----------------|
| 1800 €* / ** / *** | 85,71 € | 2160 € |

* 10% de remise sur prix public pour client

** 28% de remise sur prix public pour client Cercle V

*** 40% de remise sur prix public pour client -25 ans.



Durée de la formation : 21 heures

INFORMATIONS CONCERNANT L'ORGANISME DE FORMATION

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

L'École Valrhona – Tain l'Hermitage

8, quai du Général de Gaulle – 26600 Tain-l'Hermitage
Tél : 04.75.07.90.95 / Fax : 04.75.07.88.20

L'École Valrhona – Paris

47 rue des Archives – 75003 Paris
Tél : 04.75.07.90.95 / Fax : 04.75.07.88.20