



# Penser la Pâtisserie Selon David BRIAND

## PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

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

## PRÉ-REQUIS

### Niveau 2- Maîtrise

Minimum 3 ans d'expérience professionnelle

## MODALITÉS DE SUIVI

Feuille d'émargement, certificat de réalisation

## 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

## 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 DETAILLE

- **Jour 1 8H30-12H30** : Accueil, tour de table, présentation du programme, fabrication des crèmeux, 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