

La Pâtisserie et les Producteurs Selon Claire HEITZLER

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans pâtissiers ; gérants et salariés

PRÉ-REQUIS

Niveau Perfectionnement

MODALITÉS DE SUIVI

Feuille d'émargement, attestation de présence

MOYENS D'ENCADREMENT

Cheffe pâtissière formatrice intervenant, 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 la vision du monde sucré de Claire HEITZLER à travers sa pâtisserie.
- Comprendre son univers, ses produits et ses démarches pour une pâtisserie plus engagée.

CONTENU

- Travailler les produits frais de saison, associer de nouvelles saveurs, découvrir de nouveaux producteurs de matières premières.
- Réaliser une gamme de desserts de pâtisserie de boutique.
- Réaliser de recettes tout chocolat, fruitées...

PROGRAMME DÉTAILLÉ

- **Jour 1 8H30-12H30** : Accueil, tour de table, présentation du programme ; Réalisation des crémeux, marmelades...
Jour 1 14H - 17H : fabrication des différents biscuits et pâtes de base
- **Jour 2 8H30-12H30** : Fabrication des entremets et pâtisseries + focus sur le sourcing/ **Jour 2 14H-17H** : suite fabrication des entremets (montages)
- **Jour 3 8H30** : Fabrications des décors chocolat, fruit et entremets/ **Jour 3 14H-17H** : dressage du buffet, dégustation, conclusion

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 Valrhona

**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