



La Pâtisserie selon Philippe Rigollot

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans pâtisseries, 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

- Découvrez sa vision de la pâtisserie, un moment unique pour explorer deux disciplines indissociables : la pâtisserie et la chocolaterie.
- Imaginer des desserts simples, avec une liste courte d'ingrédients, peu de parfums et avec des décors et finitions faciles à réaliser.

CONTENU

- Réaliser une gamme complète de pâtisseries boutique, aux textures variées et aux saveurs délicates, selon l'univers créatif et coloré du chef Philippe Rigollot.
- Réaliser des desserts à partir de fruits frais de saison, travaillés selon l'inspiration du chef : crus ou cuits, dorés au four, poêlés, en confit, en marmelade ou compotée.

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