



Desserts Tea Time selon L'École VALRHONA

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

- Découvrir l'univers du Tea Time selon l'expertise de l'École VALRHONA.
- Travailler sur le choix des matières premières, des associations de parfums.
- Innover pour renouveler votre carte.
- Apprendre de nouvelles techniques.

CONTENU

- Élaboration de différents desserts.
- Réalisation de recettes contemporaines à base de fruits frais & chocolats avec différents jeux de texture et d'assaisonnement.
- Comprendre l'élaboration d'un menu Tea Time et de ses boissons.

PROGRAMME DÉTAILLÉ

- Jour 1=> 8H30-12H30 : Accueil, tour de table, découverte du programme / 14H00-17H00 : fabrication des recettes de base
- Jour 2=> 8H30-12H30 : finition des desserts / 14H00-17H00 : Mise en place d'un buffet, 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
1200 € */**/***	85,71 €	1440 €

*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 clients -25 ans



Durée de la formation : 14 heures

INFORMATIONS CONCERNANT L'ORGANISME DE FORMATION

N° SIRET : 435 480 520 000 12

N° Déclaration d'existence :
827 500 518 26