



# La Confiserie selon l'École Valrhona

## PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans chocolatiers ; pâtisseries ; gérants et salariés

## PRÉ-REQUIS

Niveau Débutant

## MODALITÉS DE SUIVI

Feuille d'émargement, attestation de présence

## OBJECTIFS

- Proposer des produits originaux pour enrichir votre offre.
- Comprendre les fondamentaux de la confiserie.

## CONTENU

Lors de la formation, vous apprendrez à réaliser une gamme de confiserie avec comme fil conducteur, le chocolat, le praliné, la pâte d'amande et le fruit.

## PROGRAMME DÉTAILLÉ

- Jour 1 Matin : Accueil, tour de table, présentation du contenu des journées/ Jour 1 Après-midi : réalisation de recettes de base (sirop...)
- Jour 2 Matin : Réalisation de diverses confiseries/ Jour 2 Après-midi : suite réalisation de recettes
- Jour 3 Matin : réalisation des finitions et emballage/ Jour 3 Après-midi : dressage du buffet, dégustation, conclusion

## 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 | Coût horaire HT | Coût total TTC |
|---------------|-----------------|----------------|
| 1650 € *      | 78,57 €         | 1980 €         |

\* 10% de remise sur prix public pour tout client Valrhona

## 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

## INFORMATIONS CONCERNANT L'ORGANISME DE FORMATION

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



Durée de la formation : 21 heures