



Les Desserts

De Pascal HAINIGUE

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

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 Intervenant, assistant pâtissier + équipe Ecole

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 Pascal HAINIGUE (prix Passion Dessert 2024) à travers sa pâtisserie de restaurant.
- Comprendre son univers, ses produits et sa démarche pour réaliser une offre de desserts gourmands et de saison.
- Découvrir de nouvelles recettes auprès du chef pâtissier du restaurant « L'Auberge de L'III » (2 étoiles au Guide Michelin), pour renouveler votre carte et proposer des desserts gastronomiques.

CONTENU et PROGRAMME DÉTAILLÉ

- Travailler les produits frais de saison, associer de nouvelles saveurs.
- Réaliser une gamme de desserts de restaurant.
- Réaliser de recettes tout chocolat, fruitées...
- Moments de partage privilégiés avec le chef.

Jour 1 - 08H30-12H30 : Accueil, tour de table, présentation du programme ; Réalisation des crémeux, marmelades...

Jour 1 - 14H00 - 17H00 : fabrication des différents biscuits et pâtes de base

Jour 2 - 08H30-12H30 : Fabrication des différents éléments composant les desserts

Jour 2 - 14H00-17H00 : Suite fabrication des desserts.

Jour 3 - 08H30-12h30 : Fabrications des décors chocolat, fruits

Jour 3 - 14H00-17H00 : Dressage des assiettes, 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 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

L'École Valrhona – Tain l'Hermitage

8, quai du Général de Gaulle – 26600 Tain-l'Hermitage

Tél : 04.75.07.90.95 / Fax : 04.75.07.88.20

L'École Valrhona – Paris

47 rue des Archives – 75003 Paris

Tél : 04.75.07.90.95 / Fax : 04.75.07.88.20