



La Pâtisserie Japonaise selon l'École Valrhona TOKYO

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans, pâtisseries, 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 6 et 12 stagiaires

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle continu pendant toute la durée de la formation

OBJECTIFS

- S'inspirer de l'univers gourmand et esthétique de la pâtisserie japonaise.
- Travailler le choix des matières premières, des associations de parfums et de texture.
- Maîtriser les méthodes de réalisation, de montage et de finition.
- Innover pour renouveler votre gamme.

CONTENU

- Réalisation de recettes innovantes avec des ingrédients originaux, adaptés au marché français : entremets, tartes, petits gâteaux...
- Plonger dans l'univers de la pâtisserie japonaise.

PROGRAMME DÉTAILLÉ

- Jour 1 Matin : Accueil, tour de table, découverte du programme / Jour 1 Après-midi : fabrication des recettes de base
- Jour 2 Matin : fabrication entremets et pâtisserie / Jour 2 Après-midi : suite fabrication entremets
- Jour 3 Matin : finition décors / Jour 3 Après-midi : dressage du buffet, dégustation, débriefing avec le Chef

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
1650 € *	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