



Reconversion en Pâtisserie

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans pâtisseries, chocolatiers ; gérants et salariés

PRÉ-REQUIS

Niveau Débutant

MODALITÉS DE SUIVI

Feuille d'émargement, attestation de présence

OBJECTIFS

- Découvrir et approfondir les bases de la pâtisserie et de la chocolaterie.
- Être accompagné.e pour concrétiser votre futur projet professionnel.

CONTENU

- Réalisation des techniques de base de la pâtisserie : pâte à choux, pâte sablée, pâte feuilletée, petits fours frais et secs, entremets, gâteaux de voyage, petits gâteaux.
- Réalisation des techniques de base de la chocolaterie : ganaches, bonbons de chocolat, guimauves, enrobages.
- Réalisation de mousses sur des bases différentes (crème anglaise, chantilly, pâte à bombe, allégée, blanc d'oeufs) et dégustation pour comprendre l'influence des textures sur le goût.

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 |
|-----------------------------|-----------------|----------------|
| 2 750 € * | 78,57 € | 3 300 € |

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



Durée de la formation : 35 heures

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