



# Noël et Nouvel An selon l'École VALRHONA

## PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans pâtisseries, restaurateurs ; gérants et salariés

## PRÉ-REQUIS

Niveau Initiation

## 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

- Innover pour renouveler votre gamme de bûches et d'entremets de fêtes de fin d'année.
- Maîtriser les méthodes de fabrication, montage et finition.
- Découvrir de nouvelles associations gustatives.

## CONTENU

- Réaliser des recettes innovantes et adaptées à la production : Bûches (pâtisseries, roulées), entremets.
- Maîtriser les techniques de travail.
- Réaliser des recettes de base et des décors en chocolat.
- Réaliser des recettes de base issues des Essentiels sous le prisme de la gourmandise raisonnée.

## PROGRAMME DÉTAILLÉ

- **Jour 1 8H30-12H30** : Accueil, tour de table, présentation du contenu des journées ; fabrication des crémeux, ganache montée et toutes les textures gélatinées / **Jour 1 14H-17H** : fabrication des divers biscuits et pâte composant les desserts
- **Jour 2 8H30-12H30** : Fabrication des inserts pour entremets et bûches avec une phase de démonstration du chef / **Jour 2 14H-17H** : Montage des entremets et bûches
- **Jour 3 8H30-12H30** : Fabrication des décors chocolat et entremets / **Jour 3 14H-17H** : dressage du buffet, 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