



Les Desserts de Restaurant selon Eric Verbauwhede

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans restaurateurs ; 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 8 et 12 stagiaires

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle continu pendant toute la durée de la
formation

OBJECTIFS

- S'inspirer de l'univers créatif et minutieux du chef Eric Verbauwhede.
- Réaliser des desserts avec des associations de saveurs inédites et complexes.
- Découvrir de nouvelles recettes auprès d'un chef pâtissier d'un restaurant 3 étoiles au Guide Michelin, pour renouveler votre carte et proposer des desserts haut de gamme.

CONTENU

- Élaboration de ses différents desserts et mignardises.
- Réalisation de ses assiettes signature avec des associations et des produits surprenants.

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 |
|-----------------------------|-----------------|----------------|
| 1 650 € * | 78,57 € | 1 980 € |

* 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