

Schulungsprogramm 2025



V-lab
kehl

Inhalt

3

Die ausbildenden
Chef-Pâtisiers

9

Die Ecole
Valrhona
weltweit

II

Workshops
(1-tägige Kurse)

20

Stages
(mehrtägige Kurse)

25

Praktische
Informationen





Laurent Massé

 [laurentmasse_](https://www.instagram.com/laurentmasse_)

Laurent Massé ist Chef Pâtissier und seit 2015 Teil des Valrhona Teams. Am Anfang seiner Karriere sammelte Laurent schon früh wertvolle praktische Erfahrungen in verschiedenen Pâtisseries in Frankreich, darunter die Pâtisserie Mulhaupt in Strasbourg, wo er auch seinen Konditoren-Meisterbrief erhalten hat. Danach folgten zehn Jahre in der Gastronomie, darunter fünf Jahre als Chef Pâtissier im Brenner's Park Hotel Baden-Baden, wo er sein gesammeltes Know-How noch weiter vertiefen konnte. Bei Valrhona steht Laurent den deutschen und österreichischen Kunden für die technische Beratung zur Verfügung.



Philippe Givre

 [chefphilippegivre](#)

Philippe Givre ist ein renommierter Chef Pâtissier und Koordinator des technischen Know-hows der Écoles Valrhona.

Nach seiner Ausbildung setzte er seine Laufbahn als Pâtissier im renommierten Restaurant La Maison Troisgros in Roanne (3 Michelin-Sterne) fort, wo er sein Meisterdiplom erwarb.

Anschließend arbeitete er weiter in der gehobenen Gastronomie: als Chef Pâtissier bei Relais & Châteaux, später bei Fauchon in Paris und in Atlanta (USA).

Zurück in Frankreich, trat er dem Team der Pâtissiers der École Valrhona bei, wo er seine Leidenschaft für die Ausbildung entdeckte.

Seine Innovationskraft und seine Fähigkeit, traditionelle Techniken mit modernen Ansätzen zu verbinden, machen ihn zu einer Schlüsselfigur in der Welt der Schokoladen- und Patisserie-Kunst.



Christian Schaberreiter

 christian_schaberreiter

Christian Schaberreiter ist ein leidenschaftlicher Konditor und Chocolatier.

Nach seiner Meisterprüfung zum Konditor 1996 in Innsbruck spezialisierte er sich in Italien in verschiedenen Konditoreien auf deren regionalen Süßspeisen, wie Panettone, und die Herstellung von Speiseeis.

2002 kehrte er zurück nach Österreich und setzte die Zusammenarbeit als technischer Berater in den Bereichen Konditorei und natürlich hergestelltem Speiseeis mit renommierten internationalen Firmen fort.

2009 gewann er den Grand Prix der Schokoladenkunst in Wien und nahm als Austrian Chocolate Master in Paris am World Chocolate Masters teil.

Derzeit ist er Konditormeister/Pâtissier und Trainer in der Abteilung für Kulinarik des Institutes WIFI in Innsbruck.

Als technischer Berater im Bereich natürliche Herstellung von Speiseeis freut sich Christian seit 2019 über die Zusammenarbeit mit Valrhona Deutschland und Österreich.



Tim Tegtmeier

 tim_tegtmeier

Tim Tegtmeier ist ein renommierter Pâtissier und der Inhaber von "Pure Pastry" in Düsseldorf. Während seiner Ausbildung zum Koch im "Landhaus Mönchenwerth" in Meerbusch-Büderich entdeckte er seine Leidenschaft für Desserts, die er bei Harald Rüssel im "Landhaus St. Urban" in Naurath vertiefte. Seine Ausbildung zum Konditor und die Meisterprüfung absolvierte er an der Meisterschule in Köln.

Vor seiner Selbstständigkeit mit "Pure Pastry" arbeitete Tim Tegtmeier unter anderem bei Sternekoch Joachim Wissler im "Vendôme" als Chef-Pâtissier und wurde 2015 mit dem Titel „Pâtissier des Jahres“ ausgezeichnet.

Seine Hingabe zur Perfektion und die Freude an der kreativen Arbeit haben ihn dazu gebracht, sich intensiv mit der Kunst der Viennoiserie auseinanderzusetzen und diese zu meistern. Seine Expertise und sein Engagement für Qualität und Innovation haben ihn zu einem gefragten Spezialisten in diesem Bereich gemacht.



Felix Vogel

 felixvogel_patissier

Felix Vogel, Konditormeister in dritter Generation (Vogel Braunfels), hat sich durch seine Hingabe zur Perfektion und seine kreative Herangehensweise an die Pâtisserie einen Namen gemacht. Er beschreibt sich selbst als Spezialist für französische Pâtisserie und Chocolaterie mit internationalen Einflüssen.

Nach seiner Ausbildung bei Daniel Rebert im Elsass und einer Etappe in der münchener Konditorei Richter hat Felix mehrere Jahre in Japan verbracht, wo er als Berater und Ausbilder tätig war. Diese vielseitigen Einflüsse, kombiniert mit den traditionellen Techniken, seiner Kreativität und höchstem Anspruch an die Qualität haben ihm geholfen, zahlreiche Wettbewerbe zu gewinnen.

Neben seiner Tätigkeit als Patissier im Familienbetrieb ist er auch als Berater tätig, hat an zwei Büchern über Törtchen und Chocolaterie mitgearbeitet und gibt sein Wissen in Kursen und Workshops weiter.

Die Ecole Valrhona weltweit



5

Écoles

3 V-Labs (Mailand, Barcelona, Kehl)



42

Chefs Pâtissiers,

10 Nationalitäten,

8 Sprachen



Écoles Valrhona

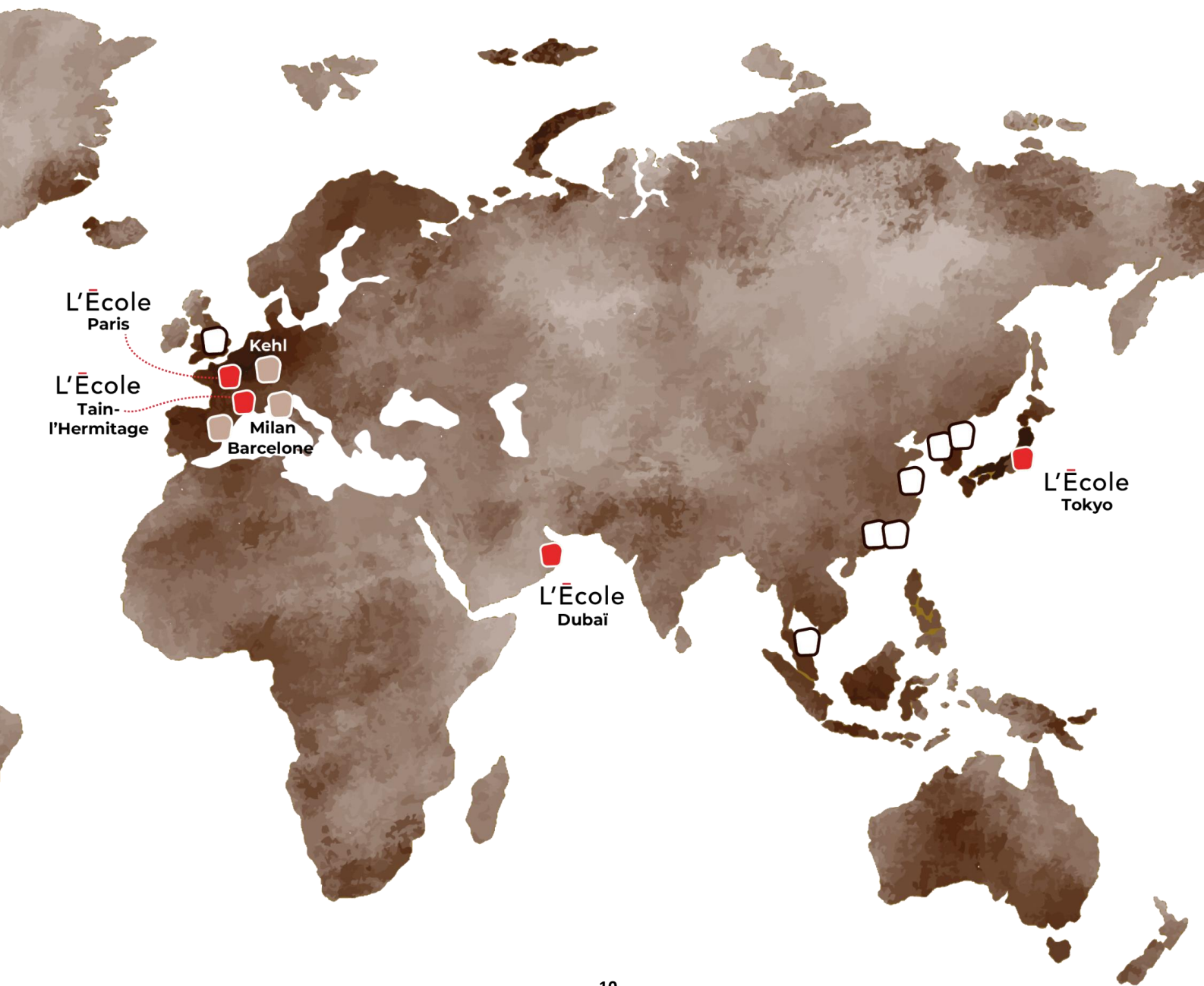


V-Labs



Chef Pâtissiers
vor Ort





Workshops



Eisherstellung



**Christian
Schaberreiter**

Chef Pâtissier
und Experte für
Eisherstellung

INHALT

- Präsentation der Basiszutaten für natürliche Eisherstellung
- Technische Details zur Herstellung der Grundrezepte
- Umsetzung von verschiedenen Eiscreme- und Sorbetrezepten mit Schokolade, Nusspasten und Früchten
- Arbeit mit einem Experten der Eisherstellung und mit den besten Maschinen

ZIEL

- Die Techniken und die Berechnungen beherrschen, um eigene Rezepte zu erstellen
- Ideen für die Erweiterung des täglichen Angebots entwickeln



ORT & DATUM

Kälte Rudi, Keltern
3.&4. Februar 2025



Reisekuchen und Tea Time



Laurent Massé

Ausbildender Chef
Pâtissier

INHALT

- Gebackene Kuchen auf moderne Art und kleine Kreationen als süße Snacks
- Verarbeitung von Schokolade, Praliné, Nüsse, Früchte vor oder nach dem Backen
- Verschiedene Texturen und die neuen Rezepte „bewusstes Genießen“ der Ecole Valrhona

ZIEL

- Ihr Tea Time Angebots mit köstlichen Kreationen aus Schokolade und anderen Zutaten erweitern
- Ein innovatives Reisekuchen-Sortiment erstellen, das Ihr saisonales Angebot begleitet
- Technik und Effizienz bei der Herstellung von süßen Snacks und Reisekuchen verbessern



ORT & DATUM

München
4.&5. Februar 2025

Confiserie und Pralinen



Laurent Massé

Ausbildender Chef
Pâtissier

INHALT

- Herstellung einer Reihe von Pralinen, kleinen Snacks, Riegeln für eine Kaffeepause oder das To Go Geschäft
- Verarbeitung von Schokolade, Praliné, Fruchtgelee, Karamell, Marshmallow
- Entdecken verschiedener Texturen und Formmöglichkeiten

ZIEL

- Inspiration für die ganzjährige Erweiterung des Angebots finden
- Den Aufbau und die Produktionsmethoden mit einem effizienten Ansatz meistern
- Verschiedene Geschmacksassoziationen entdecken



ORT & DATUM

Kehl
25.&26. Februar 2025



Frühling- und Sommer-Pâtisserie



Laurent Massé

Ausbildender Chef
Pâtissier

INHALT

- Herstellung einer Reihe von Gebäckteilen für den Frühling und den Sommer, klassisch oder pflanzlich
- Moderner Aufbau, verschiedene Texturen, mit Schokolade und Früchten
- Neue Biskuit-Rezepte, Cremes, Mousses, mit der neuen Vision der Ecole Valrhona

ZIEL

- Die Vision des verantwortungsvollen Genusses mit weniger Zucker und Fett entdecken
- Den Aufbau und rationelle Produktionsmethoden meistern
- Inspirationen zur Erweiterung Ihres Frühlings- und Sommerangebots finden



ORT & DATUM

Kehl
31. März & 1. April 2025

NEXT GENERATION

Für Azubis von Cercle V Partnern



Laurent Massé

Ausbildender Chef
Pâtissier

Die Auszubildenden erhalten die Möglichkeit, einen Tag mit einem Chef der Valrhona Schule zu verbringen.

INHALT

- Überblick über französische Pâtisserie mit Törtchen und kleinen Kuchen, Pralinen und pflanzlichen Kreationen
- Entdecken und Umsetzung verschiedener Techniken

ZIEL

- Inspirationen finden
- Einblick in die moderne Pâtisserie erhalten
- Andere junge Konditoren treffen



ORT & DATUM

Kehl
7. & 8. Juli 2025

Berlin
23. & 24. Juli 2025

PÂTISSERIE VERANTWORTUNGS- VOLLER GENUSS



Laurent Massé

Ausbildender Chef
Pâtissier

INHALT

- Herstellung einer Reihe von saisonalen Gebäckteilen.
- Neue Texturen und Rezepte mit Schokolade der Ecole Valrhona
- Verantwortungsvoller Genuss mit weniger Zucker und Fett.

ZIEL

- Verständnis und Anwendung der Pâtisserie der Zukunft
- Den Aufbau und rationelle Produktionsmethoden meistern
- Inspiration für die ganzjährige Erweiterung des Angebots finden



ORT & DATUM

Berlin
30. September
& 1. Oktober

PÂTISSERIE FÜR DEN HERBST UND DEN WINTER



Laurent Massé

Ausbildender Chef
Pâtissier

INHALT

- Herstellung verschiedener Produkte mit Schokolade und saisonalen Früchten
- Rezepte aus klassischer und moderner Pâtisserie
- Familien-Kuchen, Bûche, Törtchen, Tarte, Pralinen, und auch pflanzliche Rezepte

ZIEL

- Das Herbst- und Winter-Angebot mit rationalem Aufbau modernisieren
- Neue Ideen erhalten, um sich von der Konkurrenz zu differenzieren
- Verschiedene Geschmacksassoziationen entdecken



ORT & DATUM

Kehl
7. & 8. Oktober

Stages



Die Viennoiserie in Deutschland nach Felix Vogel



Entdecken Sie die "süße Begeisterung" von Felix Vogel.
Als Spezialist für französische Patisserie & Chocolaterie, präsentiert er Ihnen auf verständliche Weise seine moderne und geschmackvolle Vision der Feinbäckerei auf höchstem Niveau.

INHALT

- Genaue Erklärungen zu Rohstoffen, Teigherstellung & Verarbeitung sowie Praxis-Tipps für die Produktion.
- Herstellung, Tourage, Verarbeitung und Dekoration von Croissant- und Brioche-Teigen.
- Innovative Techniken und Kreationen mit französischen und japanischen Inspirationen.
- Herstellung verschiedener Füllungen, wie Cremeux/ Ganache montée und feine Dekorationen.



Felix Vogel

Chef Pâtissier,
Autor, Valrhona
Ambassador



ORT & DATUM

Berlin
29.-30. April 2025

2-Tages-Kurs

Die Anmeldung erfolgt über die Website der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in Berlin:

<https://www.adb-bb.de/kurse-und-seminare/>

SCHOKOLADE

STAGE TECHNO-TACTILE



Philippe Givre

Ausbildender Chef
Pâtissier



Mit französisch-
deutschem
Dolmetscher

INHALT

Theoretische Workshops und angewandte Technologie im Labor zu folgenden Themen:

- Die Verkostung von Schokolade nach dem Ansatz der École Valrhona
- Die Zutaten und ihre Reaktionen: Kakaobutter und Schokolade, Pralinen, Bestandteile einer Ganache
- Das Ausbalancieren von Ganachen
- Emulsionen
- Der Einfluss der Herstellungsverfahren auf die Textur der Ganachen von Pralinen
- Die Entwicklung der Ganachen im Laufe der Zeit

ZIEL

- Besseres Verständnis der Auswirkungen der Zutaten, die die Schokolade ausmachen, auf die Textur und den Geschmack Ihrer Kreationen durch 3 Tage Schulung
- Verbesserung der Textur und des Geschmacks Ihrer Kreationen, Optimierung ihrer Haltbarkeit



ORT & DATUM

Tain-l'Hermitage (FR)
26.-28. Mai 2025



3-Tages-Kurs

PREIS

1500€ (inkl. MwSt.)
mit 3 Übernachtungen
und Mahlzeiten



NIVEAU

Fortgeschrittene

Die Viennoiserie in Deutschland nach Tim Tegtmeier



INHALT

Die Welt der Viennoiserie ist geprägt von Leidenschaft und ständiger Entwicklung - Eigenschaften, welche Patissier Tim Tegtmeier ebenfalls charakterisieren. Vom zarten Panettone und gefüllten Croissants über luftige Pains au Chocolat bis hin zu außergewöhnlichen Füllungen wie Pistaziencreme - all dem und noch vielen weiteren Themen widmet sich Patissier Tim Tegtmeier seit vielen Jahren.

Entdecken Sie das beeindruckende Fachwissen eines Experten und lassen Sie sich inspirieren, das Gelernte im eigenen Unternehmen umzusetzen.



Tim Tegtmeier
Patissier



ORT & DATUM

Weinheim
22.-24.Oktober 2025

3-Tages-Kurs

Die Anmeldung erfolgt über die Website der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in Weinheim:

<https://www.akademie-weinheim.de/seminar/masterclass-mit-tim-tegtmeier-12415>



Services & Infos

Workshops, Demonstrationen, Stages

Workshops und personalisierte Stages werden das ganze Jahr über in Ihren Regionen organisiert und ermöglichen es Ihnen, mehr über die Produkte der Marke Valrhona zu erfahren, während Sie daran arbeiten. Die ebenfalls in Ihrer Nähe organisierten Vorführungen ermöglichen es Ihnen, die Marke und die Neuheiten anhand von Originalrezepten zu entdecken.

ZIELE

Sie beim Aufbau von Schulungen als Reaktion auf ein gezieltes Problem in Bezug auf Gebäck- und Schokoladentechniken unterstützen: Erneuerung Ihres Sortiments, Verbesserung der Produktion.

Praktische Informationen



Preise

Die Preise variieren je nach Kurs, zu weiteren Informationen kontaktieren Sie bitte Ihren Vertriebsmitarbeiter.



Ablauf der Ausbildung

Preise inkludieren Material vor Ort; Kost und Logis werden nicht übernommen, außer in Tain-l'Hermitage. Wir behalten uns das Recht vor, einen Kurs 7 Tage vor Kursbeginn abzusagen, falls die Teilnehmerzahl nicht ausreicht.



Kunden können ihre Treuepunkte zur Zahlung verwenden.



ADRESSE VALRHONA GOURMET

Otto-Hahn-Str. 5
77694 Kehl-Auenheim
Deutschland

Bitte organisieren Sie sich Ihre Anreise. Der nächste Bahnhof ist Kehl Hauptbahnhof, von hier erreichen Sie uns in 10 Min. mit dem Taxi.
Hotelempfehlung bei Übernachtung in Kehl: Hotel "Der Rebstock".

*Haben Sie Interesse an einer Kursteilnahme?
Wenden Sie sich gerne an Ihren Ansprechpartner bei Valrhona!*



**V-lab
kehl**

LAB KEHL
Otto-Hahn-Strasse 5
77694 Kehl
+49 7851 89 98612

Folgen Sie uns:
@ecolevalrhona

