

La Pâtisserie selon l'École VALRHONA

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans boulangers, pâtisseries, 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

- Maîtriser les méthodes de réalisation, montage et finition.
- Innover pour renouveler votre gamme, en tenant compte des saisons et des produits disponibles.
- Réaliser une gamme de pâtisserie différentiel.
- Découvrir de nouvelles associations gustatives.

CONTENU

- Réaliser des recettes innovantes d'entremets, tartes, petits gâteaux...
- Comprendre les fondamentaux de la pâtisserie et apprendre de nouvelles techniques : finitions, décors chocolat répondant aux tendances de consommation actuelles et aux exigences de la pâtisserie boutique.
- 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 programme, fabrication des crémeux, ganaches montées avec démonstration par le chef / **Jour 1 14H-17H** : fabrication des différents biscuits et croustillants
- **Jour 2 8H30-12H30** : Montage des inserts pour les entremets et pâtisseries / **Jour 2 14H-17H** : Montage des entremets par le chef et les apprenants
- **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