Code article : 54537

Les Texturants dans la Pâtisserie

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION
Gérants et salariés, professionnels des métiers de la gastronomie sucrée.

PRÉCONISATION
Niveau 2 – Maitrise

MODALITÉS DE SUIVI
Feuille d'émargement, certificat de réalisation

MOYENS D'ENCADREMENT
Chef pâtissier formateur École + Chef Expert ingrédients, 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
- Comprendre l'utilisation des différents texturants et gélifiants
- Apprendre à optimiser les textures et la conservation
- Mélanger les ingrédients de façon optimale
- Créer une gamme de pâtisseries qualitative et rationnelle

CONTENU et PROGRAMME DÉTAILLÉ
- Réaliser une gamme de pâtisserie boutique aux textures variées
- Découvrir la partie théorique sur les divers gélifiants et texturants utilisés en pâtisserie
- Profiter d'une formation en binôme entre 2 experts de la pâtisserie et des ingrédients

Jour 1 - 08H30-12H30 : Accueil, tour de table, présentation du programme puis présentation théorique sur les différents texturants et gélifiants
Jour 1 - 14H00-17H00 : Fabrication des recettes de base biscuits, croustillants, crémeux, ganaches montées avec démonstration par le chef
Jour 2 - 08H30-12H30 : Montage des inserts pour les entremets et pâtisseries
Jour 2 - 14H00-17H00 : Montage des entremets par le chef et les apprenants
Jour 3 - 08H30-12H30 : Fabrication des décors chocolat et entremets
Jour 3 - 14H00-17H00 : 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
1 800 € */**/***	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

L'École Valrhona – Tain l'Hermitage
8, quai du Général de Gaulle – 26600 Tain-l'Hermitage
Tél : 04.75.07.90.95 / Fax : 04.75.07.88.20

L'École Valrhona – Paris
47 rue des Archives – 75003 Paris
Tél : 04.75.07.90.95 / Fax : 04.75.07.88.20