

Schulungsprogramm 2024

DEUTSCHLAND & ÖSTERREICH



V-l a b
kehl

Lasst uns gemeinsam
Talent fördern!



Die Mission der Schule besteht darin, eine kreative,
integrative und verantwortungsvolle Gastronomie zu
inspirieren, um die Grenzen zu verschieben.



Chef Patissier Valrhona Deutschland und Österreich: Laurent Massé ist seit 2015 Teil des Teams der Valrhona Chef Patissiers.

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 Patissier 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 mit Freude für die technische Beratung zur Verfügung.

Laurent Masse

Pastry Chef Instructor

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

Die École Valrhona weltweit



4

Campus,
3 V-Labs (Mailand, Barcelona, Kehl)



15 000

beratene Personen pro Jahr
weltweit



40

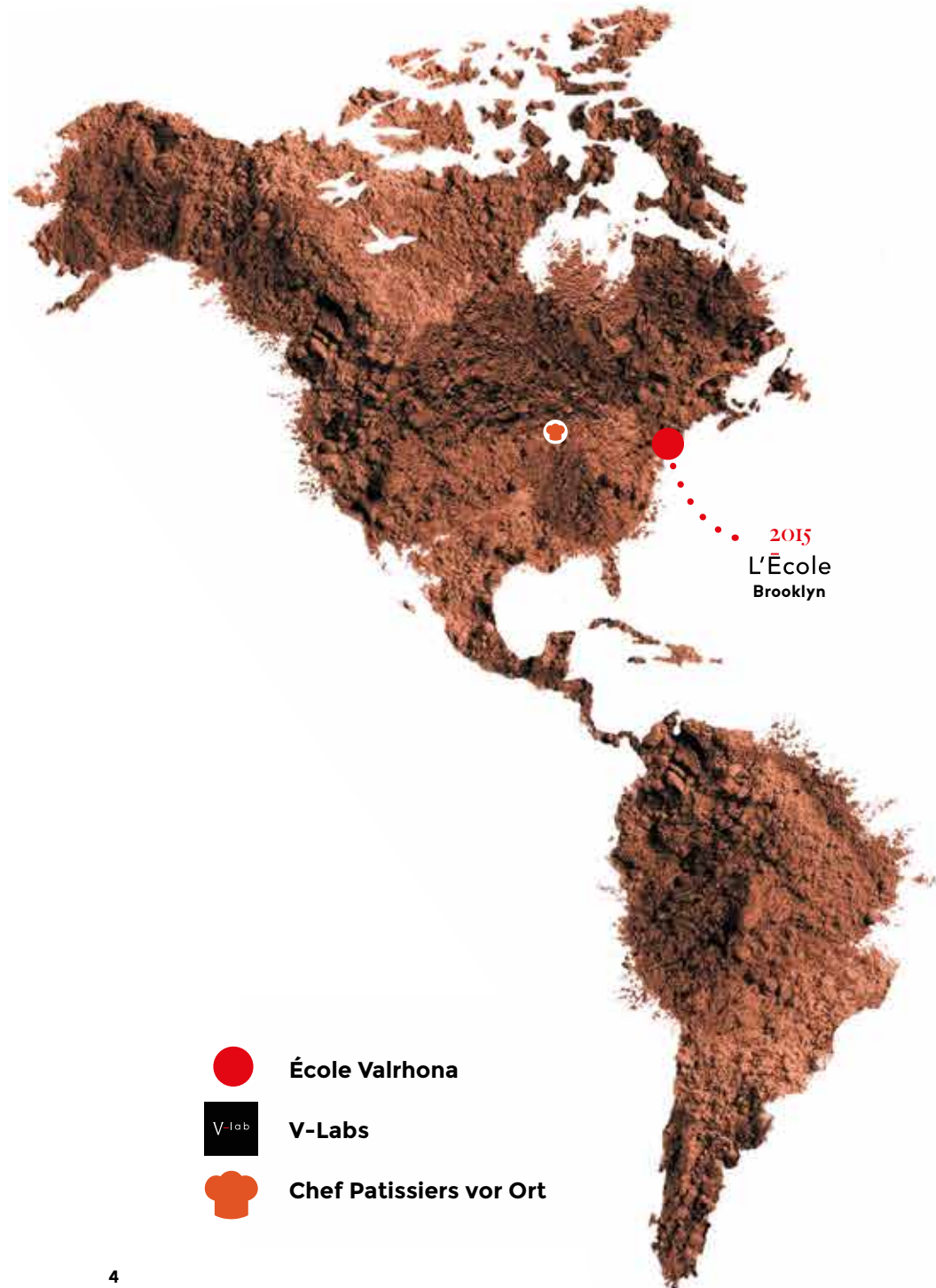
Chef Patissiers, 10 Nationalitäten,
7 gesprochene Sprachen



Fast

500

Original-Rezepte
(Rezepthefte, Weiterbildungen,
Events)





2009

L'École
Paris

1989

L'École
Tain l'Hermitage

Barcelona

Milan

Kehl

2007

L'École
Tokyo

Workshops





Pralinen und Oster-Inspiration



Ort & Datum

München

· 23-24 Januar

INHALT

- Herstellung einer Reihe von Formen, Pralinen und verschiedenen Osterfiguren
- Verarbeitung von Schokolade, Praliné, Nuss, Frucht, Sprühfarbe
- Entdecken von verschiedenen Texturen als Füllungen

ZIEL

- Inspiration für das Pralinen- und Osterangebot finden
- Den Aufbau von Eiformen mit moderner Dekoration meistern
- Entdecken verschiedener Geschmacksassoziationen

Durchgeführt von



Laurent Masse

**AUSBILDENDER CHEF PATISSIER
DEUTSCHLAND & ÖSTERREICH**

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



Gebäckteile und Patisserie für die Bäckerei



Ort & Datum

Kehl

- 27-28 Februar
- 7-8 Oktober

INHALT

- Herstellung von Patisserie für die Bäckerei
- Entdecken neuer Texturen mit einem effizienten Produktionsprozess
- Verarbeitung von Teigen, Füllungen und Creme

ZIEL


- Innovative Rezepte zur Erweiterung des Angebots
- Meistern der Produktionsschritte neuer Ideen
- Verarbeitung von Schokolade, Nüssen und Früchten verschiedener Art

Durchgeführt von



Laurent Masse

**AUSBILDENDER CHEF PATISSIER
DEUTSCHLAND & ÖSTERREICH**

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



Pralinen und Kleine Snacks



Ort & Datum

Köln

· 16-17 April

Innsbruck (Österreich)

· 23-24 April

INHALT

- Herstellung einer Reihe von Pralinen, kleinen Snacks und Tafeln für 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
- Meistern des Aufbaus und der Produktionsmethoden mit einem effizienten Ansatz
- Entdecken verschiedener Geschmacksassoziationen

Durchgeführt von



Laurent Masse

**AUSBILDENDER CHEF PATISSIER
DEUTSCHLAND & ÖSTERREICH**

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



Next Generation (Nur für Azubis von Cercle V Partnern)



Ort & Datum

Kehl

· 16-17-18 Juli

Berlin

· 31 Juli - 1 August

INHALT

- Überblick über Französische Patisserie mit Törtchen und kleinen Kuchen, Pralinen und pflanzlichen Kreationen
- Entdecken von verschiedenen Technik und ihre Umsetzung

ZIEL

- Den Auszubildenden die Möglichkeit zu geben einen Tag die Arbeit mit der Schokolade zu erlernen
- Inspiration finden und andere junge Konditoren treffen

Durchgeführt von



Laurent Masse

**AUSBILDENDER CHEF PATISSIER
DEUTSCHLAND & ÖSTERREICH**

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

Alternative pflanzliche Patisserie



Ort & Datum

Kehl

· 28-29 Mai

INHALT

- Kreieren neuer Rezepte auf pflanzlicher Basis um das Angebot zu erweitern
- Kombinieren verschiedener pflanzlicher Texturen, saisonaler Produkte und Schokolade
- Entdecken der Modernen Patisserie im pflanzlichen Bereich

ZIEL


- Entdecken von alternativen Produkten für die pflanzliche Patisserie
- Eingehen auf die neuen Ernährungstrends und Fokus auf den Geschmack des Produkts
- Herstellung von pflanzlicher Patisserie, Törtchen und Backwaren

Durchgeführt von



Laurent Masse

**AUSBILDENDER CHEF PATISSIER
DEUTSCHLAND & ÖSTERREICH**

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



Inspiration für Tellerdesserts auf saisonale, pflanzliche und klassische Art



Ort & Datum

Hannover

• 5-6 Juni

INHALT

- Ausarbeitung von Rezepten für Tellerdesserts mit Produkten der Saison
- Rezepte mit Schokolade mit modernem Aufbau und realisiertbar mit wenigen Handgriffen
- Entdecken und Folgen von Trends wie pflanzlich, laktosefrei und Saisonalität

ZIEL

- Entdecken neuer Produkte für alternative Desserts
- Ausarbeiten eines kompletten Angebots für Restaurant oder Bankett
- Erarbeiten einer schnellen, effizienten Mise en Place mit einigen Basisrezepten, die saisonal anpassbar sind

Durchgeführt von



Laurent Masse

AUSBILDENDER CHEF PATISSIER

DEUTSCHLAND & ÖSTERREICH

 @laurentmasse_



Winter- und Weihnachtspâtisserie wie in Frankreich



Ort & Datum

Kehl

· 30 September - 1
Oktober

INHALT

- Herstellung einer Reihe von Produkten mit Schokolade, saisonalen Früchten und Gewürzen
- Rezeptherstellung klassischer und moderner Pâtisserie
- Familienkuchen, Bûche, Törtchen, Tarte und auch pflanzliche Rezepte

ZIEL

- Modernisieren des Angebots für den Winter und die Festtage mit effizientem Aufbau
- Differenzierung von der Konkurrenz
- Entdecken verschiedener Geschmacksassoziationen und neuer Texturen

Durchgeführt von



Laurent Masse

**AUSBILDENDER CHEF PÂTISSIER
DEUTSCHLAND & ÖSTERREICH**

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

Stages





Die Viennoiserie in Deutschland nach Tim Tegtmeier



Ort & Datum

Weinheim

• 11-12 Juni

INHALT

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

Als gelernter Koch hat er sich das ganze Know-How selbst angeeignet und erlernt. Sein Unternehmen "Pure Pastry" in Düsseldorf hat längst überregionale Bekanntheit für herausragende Viennoiserie erlangt. Entdecken Sie das beeindruckende Fachwissen eines Experten und lassen Sie sich inspirieren, das Gelernte im eigenen Unternehmen umzusetzen.


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

Durchgeführt von



Tim Tegtmeier

CHEF PATISSIER

 @tim_tegtmeier

 @pure_pastry_bytimtegtmeier

Praktische Information

Conseil Technique en Entreprise

Ein Valrhona-Experte wird zu Ihnen ins Unternehmen kommen, um Ihre spezifischen Bedürfnisse zu erfüllen und Sie im Thema Ihrer Wahl zu unterstützen. Alle auf den vorherigen Seiten vorgeschlagenen Themen können bearbeitet werden.

Der Inhalt wird personalisiert und an Ihre Bedürfnisse, Ihr Niveau und eine Dauer zwischen 2 und 3 Tagen angepasst.

ENTWICKLUNGSMÖGLICHKEITEN

Alle im Programm vorgestellten Techniken, Technologien und Themen können angesprochen werden. Referent: ein Konditor der Valrhona-Schule und / oder ein Valrhona-Ingenieur.
Zielgruppe: das Laboratoireteam

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.

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 Information



Ablauf der Ausbildung

Preise inkludieren Material vor Ort; Kost und Logis werden nicht übernommen. 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: Hotel Grieshaber Rebstock (Kehl).

Haben Sie Interesse an einer Kursteilnahme?

Wenden Sie sich an Ihren Ansprechpartner bei Valrhona oder buchen Sie telefonisch

unter +49 - 785 - 1623 - 300

V-lab
kehl

LAB KEHL
Otto-Hahn-Strasse 5
77694 Kehl
+49 - 785 - 1623 - 300

Retrouvez nous sur
[@ecolevalrhona](#)



École VALRHONA
Tain l'Hermitage
8 quai du Général de Gaulle
26 600 Tain l'Hermitage
Tel : 04 75 07 90 95

École VALRHONA
Paris
47 Rue des Archives
75 003 Paris
Tel : 04 75 07 90 95

