



# La Pâtisserie selon Marie Simon

## PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans pâtisseries, restaurateurs ; gérants et salariés

## PRÉ-REQUIS

Niveau Perfectionnement

## MODALITÉS DE SUIVI

Feuille d'émargement, attestation de présence

## MOYENS D'ENCADREMENT

Cheffe pâtissière formatrice, 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, avec une approche moderne et inédite.
- Découvrir de nouvelles associations gustatives.

## CONTENU

- Réalisation de desserts sucrés à partir de produits de saison et des produits locaux
- Réalisation de classiques de la pâtisserie française, revisités et sublimes selon l'univers créatif d'une Cheffe Championne du Monde des Arts Sucrés.

## PROGRAMME DÉTAILLÉ

- Jour 1 Matin : Accueil, tour de table, présentation du programme/ Jour 1 Après-midi : fabrication des recettes de base
- Jour 2 Matin : fabrication entremets et pâtisserie / Jour 2 Après-midi : suite fabrication des entremets
- Jour 3 Matin : fabrication des décors chocolat et entremets/ Jour 3 Après-midi : dressage du buffet, dégustation, débriefing avec la Cheffe

## 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
1650 € *	78,57 €	1980 €

\* 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