

Programa de formación

2024

ESPAÑA



V-lab
Barcelona

*Juntos, cultivemos
su talento!*



La misión de la École es inspirar una gastronomía creativa, inclusiva y responsable para cambiar las cosas en la gastronomía.



Chef Pastelera Valrhona de España y Portugal

Originaria de México, Sandra Ornelas comienza su formación en el Institut Paul Bocuse donde tuvo la oportunidad de formarse al lado de grandes nombres de la gastronomía francesa.

Después decidió completar su formación dirigiendo su aprendizaje hacia la Pastelería y Chocolatería al lado de Philippe Rigolot, Campeón del mundo de la pastelería y Mejor Obrero de Francia. Desde el 2013, Sandra integra el equipo de formadores de L'École Valrhona como cheffe pastelera Valrhona España

En 2018, obtuvo el tercer lugar en el concurso internacional "Pastry Queen". En 2021, se gradúa con el Máster en "Desarrollo e Innovación de Alimentos" por la Universidad de Barcelona.

"Disponer de un espacio de formación nos permite acompañar a nuestros clientes en su día a día, ofreciéndoles formaciones cada vez más cercana a sus intereses e inquietudes. En este nuevo espacio, queremos motivar constantemente para crear, innovar, encontrar lo que puede ayudar a nuestros clientes mañana, brindarles soluciones y así hacer evolucionar la profesión"

Sandra Ornelas

Cheffe Pastelera Formadora

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

La École Valrhona a través del mundo



4

campus,
3 V-Labs (Milan, Barcelone, Kehl)



15 000

personnes personas asesoradas
al año en el mundo



40

Chefs pasteleros, 10 nacionalidades

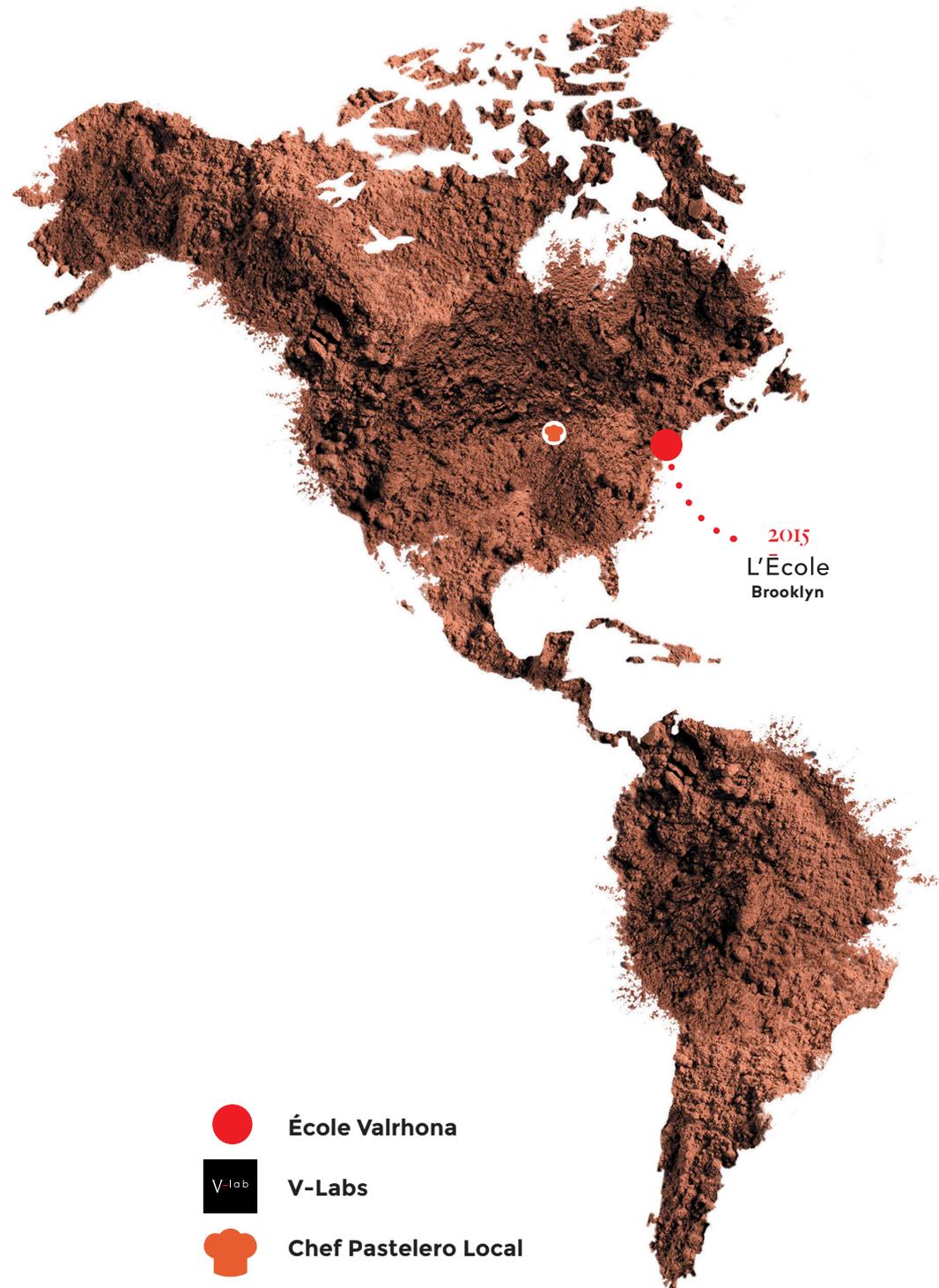
7 idiomas hablados

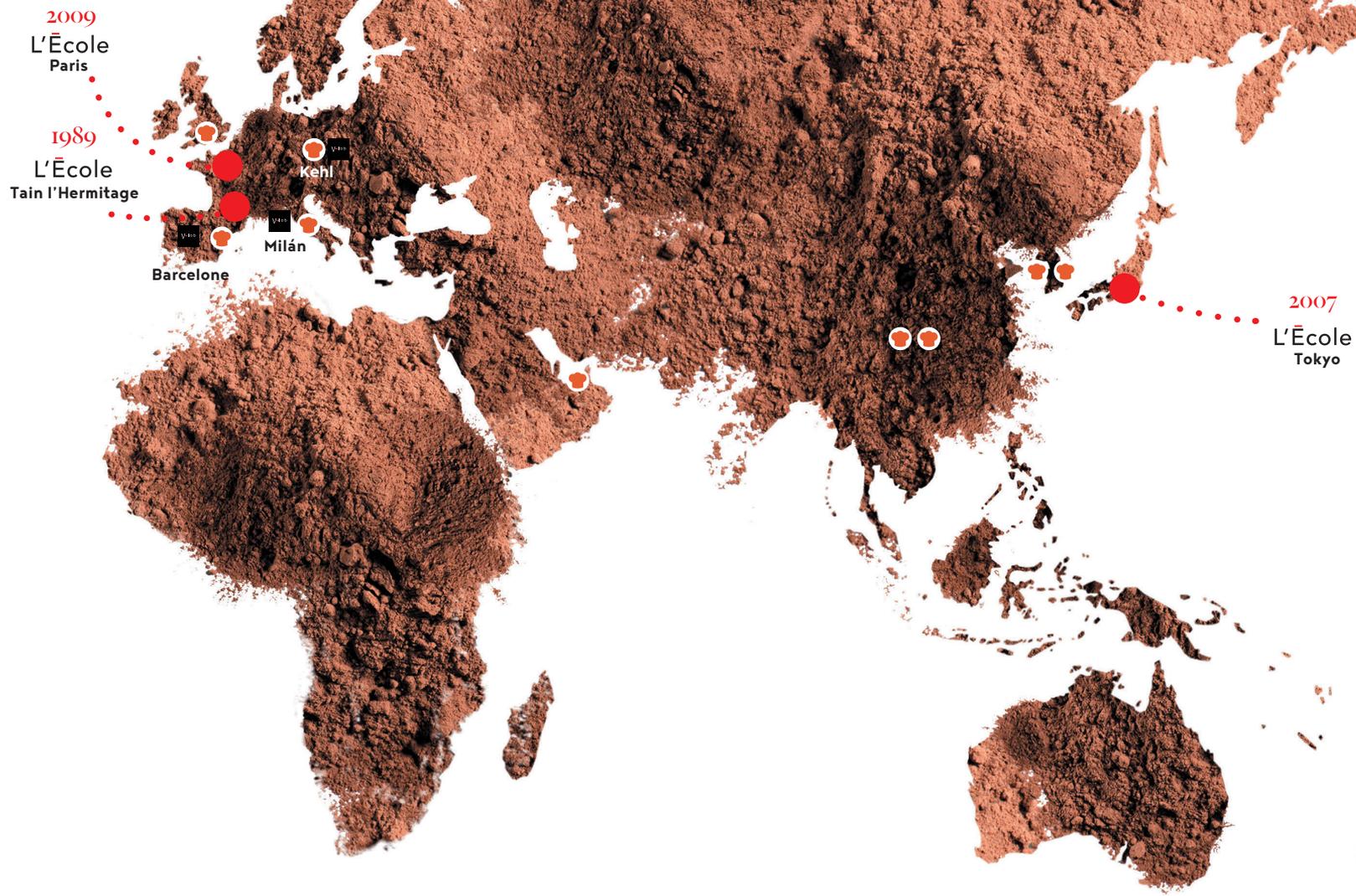


Cerca de

500

recetas originales
(Libritos de recetas,
formaciones, eventos)





Cursos





Monas de Pascua

CONTENIDO

Descubrirá nuevas creaciones de montaje a base de chocolate. Facilidad, creatividad, originalidad son las palabras clave de esta formación. De lo más simple a lo más complicado, de lo más realista a lo más creativo, quedará encantado con nuevas técnicas de montaje y de ensamblado.

BIOGRAFÍA

Activista de la pastelería artesana y con sentimiento gastronómico.

Miquel Guarro, entiende la pastelería como una disciplina llena de creatividad, de formas elegantes y sabores potentes, pero bien equilibrados.

Se formó en el Gremio de pastelería de Barcelona, al mismo tiempo que trabajaba en la pastelería Targarona (Igualada) en sus primeros años de aprendizaje, trabajó en Bubó (Barcelona), Pastelería Franck Fresson (Metz) y como Pastry Chef en el Restaurante Dos Cielos ** (Barcelona) donde empezó a buscar su propio camino en el mundo dulce.

En 2013, fue el pastelero más joven de la historia en ganar el Trofeo LLuis Santapau, premio que le reconoció como el Mejor Maestro Chocolatero del país.

Ese mismo año, pasó a formar parte del equipo de la Chocolate Academy BCN.

Ha sido Jurado del programa de tele "Bake Off" y presentador del programa "Dulces infalibles"

Es autor del libro "Dulce Revolución" un libro para acercar a todos los públicos la pastelería artesana y de calidad.

Desde 2019, es el director de pastelería del Grupo Hofmann, donde junto con su equipo han convertido la pastelería Hofmann en la mejor pastelería de Cataluña 2022

Y compagina la dirección de la escuela con un calendario de Masterclasses de pastelería alrededor del mundo.



Fecha & Lugar

V-lab Barcelona

6-7 Febrero



Duración

2 días



Tarifa

637€



Nivel

Perfeccionamiento

Animado por



Miquel Guarro

CHEF PASTELERO

@miquelguarro



Heladería

CONTENIDO

Descubrir el universo helado del Chef José Manuel Marcos Candela. Desarrollar una gama helada completa para su tienda. Diversificar su oferta como complemento de sus gamas clásicas. Comprender el impacto de los ingredientes utilizados en la textura del helado.

BIOGRAFÍA

De formación autodidacta, soy un emprendedor inquieto con 20 años de experiencia en el sector ,regento una pastelería llamada "Crujiente Emotional Pastry (2009)" y una heladería " Candela La Gelateria " (2018) en el sur de la provincia de Alicante (Redován) .

A lo largo de mi trayectoria profesional nuestro trabajo ha recibido numerosos reconocimientos. Habitualmente realizo asesoramientos y curso técnicos para profesionales en escuelas de formación como el Basque Culinary Center (San Sebastián), Gasma (Castellón) y MoM Culinary (Madrid) además de ser actualmente Profesor de Heladería en el Máster de Alta Pastelería de la Escuela Torreblanca (Elda). Igualmente, soy experto universitario en elaboración de helados por la Universidad de Alicante.



Fecha & Lugar

Madrid

5-6 Marzo



Duración

2 días



Tarifa

637 €



Nivel

Perfeccionamiento

Animado por



José Manuel Marcos Candela

CHEF HELADERO

@jose_m.marcos



Pastelería Salada

CONTENIDO

El objetivo del curso es aplicar la técnica de la pastelería con conceptos y tipos de cocciones que se utilizan en cocina. Se montará y presentará un surtido de las recetas elaboradas, degustando las elaboraciones procesadas y terminadas, siempre buscando la logística de un obrador.

BIOGRAFÍA

Propietario de la Pastelería MONPLA en Valencia, especializada en alta pastelería, panes especiales, bombonería y pastelería salada. Todos los productos elaborados están basados en la combinación de artesanía, calidad y alta tecnología. Ha impartido como profesor, cursos sobre todas estas materias en diferentes entidades formativas. Ha realizado actividades formativas y de divulgación junto a la empresa "Las Añadas de España": catas y maridajes entre los distintos productos elaborados en la Pastelería MONPLA y diversos caldos. Ha llevado a cabo diversas acciones de divulgación y difusión en los campos citados como titulado Asesor y Evaluador de Cualificación Profesional, en estos ámbitos, a nivel nacional, en España.



Fecha & Lugar

Madrid
23-24 abril



Duración

2 días



Tarifa

637 €



Nivel

Perfeccionamiento

Animado por



Salvador Pla

CHEF PASTELERO

@pasteleriamonpla



Bollería

CONTENIDO

Aprender las técnicas de base de la bollería Comprender el impacto de los ingredientes utilizados en las recetas presentadas Enriquecer su gama en tienda. Formas variadas, golosos sabores y asociaciones innovadoras inspiradas en el universo creativo del chef.

BIOGRAFÍA

Al frente de Panem nos encontramos con Antonio García, que comenzó a formarse en la Panadería de Manuel Hita en Esquivias (Toledo). "Por motivos personales trabajé con mi suegro los últimos cuatro años de mi carrera y con él aprendí lo que es la verdadera panadería y el sacrificio de este maravilloso oficio. Más tarde empecé a formarme como panadero y a aprender nuevas técnicas y procesos. Cuando llegó el momento de su jubilación, sentí la necesidad de crear mi propia panadería y así se forjó el nacimiento de Panem". Para esta aventura, Antonio García ha contado con el inestimable apoyo de sus cuatro hermanos: Marta, Pablo, Ana y Laura. Y en apenas una trayectoria de tres años, Antonio García y su formidable equipo han sabido colocar su establecimiento entre los más distinguidos de la capital, obteniendo premios como el de Mejor Pan de Madrid, Mejor Roscón Artesano y Mejor Croissant Artesano de España.



Fecha & Lugar

Madrid

14-15 Mayo



Duración

2 días



Tarifa

637 €



Nivel

Perfeccionamiento

Animado por



Antonio García

CHEF PASTELERO

 @ antoniopanemmadrid



Tartas y Tartaletas

CONTENIDO

Crear una gama renovada de tartas y tartas para su tienda. Ingredientes sorprendentes, de temporada y de tendencia. Consejos y trucos de decoración y conservación.

BIOGRAFÍA

Crecí ayudando en la pastelería de mis tíos en Coll de Nargó, Lleida (Pâtisserie Forn Reig). Tenía muy claro que la gastronomía era lo mío, así que a los 16 años empecé a estudiar hostelería en la Escuela de Hostelería Hofmann de Barcelona. Tras 10 años trabajando como cocinera, en el último restaurante donde trabajé (Restaurant Lluçanés, 1 estrella Michelin), me pusieron en la partida de postres, me gustó tanto que quise aprender más. Así que en 2012 volví a la Escuela Hofmann, esta vez para estudiar pastelería. Cuando acabé mis estudios, me quedé trabajando en Pastelería Hofmann tres años más, como pastelera y profesora de pastelería. También he trabajado como profesora de pastelería en The Pâtissier y como chef adjunta en el I+D de Moulin Chocolat de Madrid, así como jefa de obrador en Atelier Barcelona. Actualmente tengo un obrador/escuela de pastelería donde impartimos cursos online y presenciales, grabamos contenido para marcas y hacemos asesorías, en Esterroelas.com



Fecha & Lugar

V-lab Barcelona
11-12 junio



Duración

2 días



Tarifa

637 €



Nivel

Perfeccionamiento

Animado por



Ester Roelas
CHEF PASTELERA
Instagram icon @ ester.roelas



La Pastelería según David Briand

CONTENIDO

Creación de una gama de tartas, entremets e individuales, inspirados en el universo creativo del chef. Inspirarse para renovar su gama en tienda. Descubrir asociaciones de ingredientes y sabores originales.

BIOGRAFÍA

En 2004, tras una formación en panadería, David se decanta por una formación en pastelería, descubriendo esta maravillosa profesión y pasión.

Para perfeccionar sus conocimientos, inicia un diploma BTM. Una vez conseguido y con ganas de seguir mejorando, decide cruzar las fronteras y descubrir qué hay más allá.

En Barcelona se une, pues, al prestigioso equipo de Oriol Balaguer, Mejor Maestro Artesano de España, donde adquiere una verdadera experiencia. En 2014, después de 6 años en el equipo, de los cuales 2 como chef ejecutivo, decide transmitir sus conocimientos incorporándose a la École Valrhona como Chef Pastelero Formador.

Finalista del Mundial de las Artes Dulces en 2016 con el Equipo de Francia, obtiene el título de uno de los Mejores Obreros de Francia en 2019. Hoy en día, trabaja como chef ejecutivo en la École Valrhona de Tain l'Hermitage



Fecha & Lugar

V-lab Barcelona
9-10 julio



Duración

2 días



Tarifa

637 €



Nivel

Perfeccionamiento

Animado por



David Briand

Chef Pastelero ejecutivo de l'École Valrhona de Tain-l'Hermitage, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier Confiseur

@ david_briand



Panettone

CONTENIDO

Descubra la estrella de las masas fermentadas: el panettone en sus diferentes formatos de sabor y forma, de la mano de la reconocida chef italiana Carmen Vecchione
Dominar las técnicas de fabricación del panettone, un producto auténtico pero complejo.
Comprender los aspectos científicos de la fermentación de la masa madre.

BIOGRAFÍA

Carmen Vecchione, chef y propietaria de la pastelería Dolciarte en Avellino, nació en 1974, en la verde Irpinia, un territorio selecto de bosques, huertos y viñedos a una hora de los suaves encantos de la costa de Campania. Sus abuelos eran dueños de una granja y ella creció en una familia campesina donde los fogones eran dominio matriarcal, el pan se hacía en casa y poco a poco fue tomando forma su pasión por la cocina, sublimada posteriormente por numerosos cursos de especialización y estudio en profundidad. Hay dos cursos en particular que deslumbran a Carmen y la empujan a dedicarse exclusivamente al mundo de los postres: el estudio en profundidad sobre las levaduras con Rolando Morandin y el sobre chocolate con Valrhona. Después de numerosos talleres y una licenciatura en Economía y Comercio, en 2002, Vecchione aterrizó en el restaurante La Maschera de la capital irpinia para trabajar junto al chef Lino Scarallo, hoy estrella Michelin, en el Palazzo Petrucci de Nápoles. En 2008, Carmen inaugura Dolciarte que se ha convertido en un escenario que, los días festivos, ilumina la vida emocional de los clientes con escaparates llenos de treinta tipos de bollería, una docena de variedades de tartas, además de galletas y chocolate.



Fecha & Lugar

Madrid
17-18-19 Septiembre



Duración

3 días



Tarifa

950€



Nivel

Perfeccionamiento

Animado por



Carmen Vecchione

CHEF PASTELERO

@carmen_vecchione_dolciarte



Turróns

CONTENIDO

El turrón es el postre típico navideño español por excelencia. Descubra toda la técnica necesaria para la confección de turróns clásicos y modernos de la mano del chef Ricardo Vélez. Realización de una gama de turróns con diferentes formatos y composiciones, variadas e innovadoras. Comprender mejor los fundamentos y técnica: procesos de fabricación e impacto de los ingredientes.

BIOGRAFÍA

Cuando era un niño, su madre le regaló un libro infantil de recetas que despertó su curiosidad por el universo del dulce.

Tras formarse en la Escuela Superior de Pastelería de la Comunidad de Madrid, realizó varios cursos con la firma francesa de chocolates Valrhona y trabajó en diferentes establecimientos, entre los que destaca el restaurante Lhardy (fundado en Madrid en 1839).

En 2006 llevó a cabo uno de sus sueños: nace Moulin Chocolat, pastelería de referencia en la capital desde donde revoluciona los paladares más exquisitos. En 2015, se amplía la familia de Moulin Chocolat con la inauguración de Moulin Estudio del Chocolate, un obrador en el que continuar desarrollando su pasión por este producto.

Es padrino de la 1ª promoción de la Escuela de Cocina Le Cordon Bleu en Madrid.

Desde el año 2012, es ponente en Madrid Fusión.

Ha publicado el libro Sensaciones dulces.

Mejor Pastelero de España 2014 (RAG).



Fecha & Lugar

V-lab Barcelona
22-23 octubre



Duración

2 días



Tarifa

637 €



Nivel

Perfeccionamiento

Animado por



Ricardo Vélez

CHEF PASTELERO

@chefdelcacao



Snacking y merienda

CONTENIDO

Comprender y reflexionar sobre el concepto de pastelería nómada, ideal para la venta para llevar. Creación de una gama de tartas de viaje y productos de snacking y merienda, golosos y sencillos de replicar en producción.

BIOGRAFÍA

Originaria de México, Sandra Ornelas comienza su formación en el Institut Paul Bocuse donde tuvo la oportunidad de formarse al lado de grandes nombres de la gastronomía francesa. Después decidió completar su formación dirigiendo su aprendizaje hacia la Pastelería y Chocolatería al lado de Philippe Rigollot, Campeón del mundo de la pastelería y Mejor Obrero de Francia. Desde el 2013, Sandra integra el equipo de formadores de L'École Valrhona como cheffe pastelera Valrhona España. En 2018, obtuvo el tercer lugar en el concurso internacional "Pastry Queen". En 2021, se gradúa con el Máster en "Desarrollo e Innovación de Alimentos" por la Universidad de Barcelona.



Fecha & Lugar

V-lab Barcelona
19-20 noviembre



Duración

2 días



Tarifa

637 €



Nivel

Perfeccionamiento

Animado por



Sandra Ornelas

CHEF PASTELERA

@sandraornelasa

Consejo Técnico en Empresa

Es una presentación personalizada, gracias a una formación construida a medida en respuesta a una problemática en materia de técnicas pasteleras & chocolateras. Un experto Valrhona (chef pastelero, ingeniero, etc.) se desplaza a su negocio para responder a esta expectativa específica y acompañarle con la temática que desee. Todos los temas de los cursos propuestas en las páginas pueden ser tratados y adaptados a sus necesidades y características: renovación de gama, mejora de la producción, etc. El CTE se dirige principalmente al equipo de obrador. El contenido de esta formación será único, personalizado y adaptado al nivel de su equipo. La duración será de 1 a 3 días, según la demanda. Para más información, contacte con su comercial.



DESARROLLO DE LA FORMACIÓN Y MATERIAL

- Llegada de los participantes 08h30
 - Inicio de la formación 09h00
 - Comida: 13h30
- (Las comidas están incluidas en el precio)
- Fin de la formación 17h00
- El último día: presentación del bufé y entrega de diploma
- Es obligatorio la chaquetilla y el calzado profesional.

CONTACTO E INSCRIPCIONES

Para cualquier información sobre nuestros cursos o inscripciones contacte con nuestro departamento de Atención al Cliente:
serviciocliente@valrhona-selection.com
93 412 19 99

Estaremos encantados de atenderle de lunes a viernes de 08h30 a 16h30

En todos nuestros cursos, los clientes Valrhona disfrutarán de un 10% de descuento en el precio marcado

Descubra Cercle V el programa de fidelidad de Valrhona

El programa de fidelidad Cercle V Valrhona ha sido creado para permitirle entrar en esta comunidad de chefs y artesanos teniendo la posibilidad de conversar, innovar, inspirarse y disfrutar de ventajas exclusivas (productos en primicia, recetas exclusivas, eventos y conferencias exclusivas...)

Hay tres niveles de acceso al Cercle V (bronce, silver, gold) definido según una cifra de negocios anual mínima en función del oficio ejercido. Cada nivel abre ventajas diferentes.



VENTAJAS CERCLE V EN LA ECOLE VALRHONA:

Puede utilizar sus puntos habas para participar en los cursos.
Disfruta de un descuento sobre los cursos y las CTE

CURSOS 2 DÍAS (ESPAÑA)

500 puntos
habas

curso gratis

CURSOS 3 DÍAS (ESPAÑA)

750 puntos
habas

curso gratis

Sus ventajas y exclusivas



Recetas y libritos



**Productos y herramientas en
primicia**



Eventos exclusivos

Planning

España

CURSO	DURACIÓN	CHEFS	LUGAR	FECHA INICIO	FECHA FIN
Monas de Pascua	2 días	Miquel Guarro	V-LAB BCN	06/02/2024	07/02/2024
Heladería	2 días	J. M. Candela	MADRID	05/03/2024	06/03/2024
Pastelería Salada	2 días	Salvador Pla	MADRID	23/04/2024	24/04/2024
Bollería	2 días	Antonio García	MADRID	14/05/2024	15/05/2024
Tartas y Tartaletas	2 días	Ester Roelas	V-LAB BCN	11/06/2024	12/06/2024
Pastelería según	2 días	David Briand	V-LAB BCN	09/07/2024	10/07/2024
Turrónes	2 días	Ricardo Vélez	V-LAB BCN	22/10/2024	23/10/2024
Panettone	3 días	Carmen Vecchione	MADRID	17/09/2024	19/09/2024
Snaking y Merienda	2 días	Sandra Ornelas	V-LAB BCN	19/11/2024	20/11/2024

V-lab

LAB BARCELONA
C/Sant Pere Més Alt. 72
08003 Barcelona

Visitenos en
[@ecolevalrhona](https://www.instagram.com/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



