



# Compréhension et Maîtrise des Techniques Pâtisseries

## PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans pâtisseries ; gérants et salariés

## PRÉ-REQUIS

Niveau Perfectionnement

## 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

- Comprendre les nouvelles méthodes et celles plus traditionnelles de la pâtisserie.
- Apprendre à optimiser les textures et la conservation.
- Mélanger les ingrédients de façon optimale.
- Créer une gamme de pâtisseries qualitative et rationnelle.

## CONTENU

Cette formation vous donnera les bases pour créer une gamme de pâtisseries rationnelle qui vous permettront un gain de temps tout en garantissant des textures optimales. Vous réaliserez des pâtisseries gourmandes et faciles à mettre en œuvre (tartes, entremets, petits gâteaux) et nous vous donnerons les clés pour créer de nombreuses déclinaisons (crèmeux, gelées, biscuits, mousses...) à partir d'une base commune. Des dégustations seront réalisées tout au long de la formation, il n'y aura pas de buffet à la fin de la formation.

## 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
1 650 € *	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