



# La Pâtisserie Selon 2 MOF

## PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Gérants et salariés, professionnels des métiers de la gastronomie sucrée.

## PRÉ-REQUIS

**Niveau 2 – Maîtrise**

Minimum 3 ans d'expérience professionnelle

## MODALITÉS DE SUIVI

Feuille d'émargement, certificat de réalisation

## MOYENS D'ENCADREMENT

Chefs pâtisseries formateurs MOF Ecole et Intervenant, assistant pâtissier + équipe Ecole

## 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

- Découvrir l'univers des 2 MOF Pâtisseries Confiseurs 2019 : Jean-Christophe JEANSON & David BRIAND
- Comprendre les techniques et la créativité des lauréats.
- Maîtriser les méthodes de réalisation, montage et finition.
- Innover pour renouveler votre gamme.
- Découvrir de nouvelles associations gustatives.

## CONTENU et PROGRAMME DÉTAILLÉ

- Techniques et talents croisés des 2 Chefs
- Réalisation de recettes innovantes : entremets, tartes, petits gâteaux...
- Compréhension des fondamentaux de la pâtisserie et apprentissage de nouvelles techniques : finitions, décors chocolat répondant aux tendances de consommation actuelles et aux exigences de la pâtisserie de boutique.
- Profitez d'un moment privilégié d'échange avec les 2 nouveaux lauréats.
- Réalisation d'un Buffet de pâtisseries commun.

**Jour 1 - 08H30-12H30** : Accueil, tour de table, présentation du programme

**Jour 1 - 14H00-17H00** : fabrication des recettes de base

**Jour 2 - 08H30-12H30** : fabrication entremets et pâtisserie

**Jour 2 - 14H00-17H00** : suite fabrication des entremets

**Jour 3 - 08h30-12h30** : fabrication des décors chocolat et entremets

**Jour 3 - 14H00-17H00** Après-midi : dressage du buffet, dégustation

**Débriefing avec les Chefs**

**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
1800 € **/**/**	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