



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 pâtissiers 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

MODALITES D'ÉVALUATION

Contrôle continu pendant toute la durée de la formation

OBJECTIFS

- Découvrir l'univers des 2 MOF Pâtissiers 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 DETAILLÉ

- 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