



Penser la Pâtisserie Autrement selon David Briand

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

- 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 pâtisseries, entremets et petits gâteaux selon l'univers créatif d'un chef Meilleur Ouvrier de France.
- Découvrir la philosophie du chef (« le trop est l'ennemi du bien ») pour imaginer des desserts « autosuffisants » et épurés, qui associent des textures variées qui laissent une place importante au goût.

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