



# Bistronomie Sucrée selon l'École Valrhona

## PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans restaurateurs ; gérants et salariés

## PRÉ-REQUIS

Niveau Débutant

## 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

## MODALITES D'ÉVALUATION

Contrôle continu pendant toute la durée de la formation

## OBJECTIFS

- Proposer une nouvelle offre de desserts de bistronomie.
- Réaliser une mise en place et des dressages rapides et pertinents.

## CONTENU

- Réalisation d'une gamme de desserts simples de restaurant (desserts assiette).
- Travail d'association de produits de saison.
- Réalisation de recettes tout chocolat, fruitées ou épicées.

## PROGRAMME DETAILLE

- Jour 1 matin : Accueil, tour de table, présentation du programme/ Jour 2 Après-midi : fabrication des recettes de base
- Jour 2 matin : Fabrication des décors et des desserts et dégustation/ Jour 2 Après-midi : suite dégustation et debriefing avec le Chef

## 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
1100 € *	78,57 €	1320 €

\* 10% de remise sur prix public pour tout client Valrhona



Durée de la formation : 14 heures

## INFORMATIONS CONCERNANT L'ORGANISME DE FORMATION

N° SIRET : 435 480 520 000 12  
N° Déclaration d'existence :  
827 500 518 26