

# Pâtisserie et Producteurs

## Selon Claire HEITZLER & l'Ecole

### 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

### MODALITÉS DE SUIVI

Feuille d'émargement, certificat de réalisation

### MOYENS D'ENCADREMENT

Cheffe pâtissière formatrice intervenante, assistant pâtissier + Equipe 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

- Découvrir la vision du monde sucré de Claire HEITZLER à travers sa pâtisserie.
- Comprendre son univers, ses produits et sa démarche pour une pâtisserie plus engagée.

### CONTENU et PROGRAMME DETAILLÉ

- Travail à 4 mains : la Cheffe Pâtissière Claire Heitzler et un Chef Exécutif de l'Ecole Valrhona Thierry Bridron.
- Travailler des produits frais de saison, associer de nouvelles saveurs, découvrir de nouveaux producteurs de matières premières.
- Réaliser une gamme de desserts de pâtisserie de boutique.
- Réaliser de recettes tout chocolat, fruitées...

**Jour 1 - 08H30-12H30 :** Accueil, tour de table, présentation du programme, réalisation des crèmeux, marmelades...

**Jour 1 - 14H00-17H00 :** fabrication des différents biscuits et pâtes de base

**Jour 2 - 08H30-12H30 :** Fabrication des entremets et pâtisseries + focus sur le sourcing / **Jour 2 14H-17H :** suite fabrication des entremets (montages)

**Jour 3 - 08H30 :** Fabrications des décors chocolat, fruit et entremets

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

### Débriefing avec le Chef

### 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