

# Pâtisserie et Producteurs

## Selon Claire HEITZLER & l'École

### 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

### MODALITÉS 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 DÉTAILLÉ

- Travail à 4 mains : la Cheffe Pâtissière Claire Heitzler et un Chef Exécutif de l'École 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 crémeux, 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

**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