Code article :
49371

C2

La Pâtisserie Printemps - Été
selon l'École Valrhona

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION
Artisans pâtissiers, restaurateurs ; 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

MODALITES 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, en tenant compte des saisons et des produits disponibles.
- Découvrir de nouvelles associations gustatives.

CONTENU
- 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 boutique.

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

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