



Click & Collect :

La Vente à Emporter en Pâtisserie

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans pâtisseries, traiteurs, restaurateurs ; gérants et salariés

PRÉ-REQUIS

Niveau Perfectionnement

MODALITÉS DE SUIVI

Feuille d'émargement, attestation de présence

OBJECTIFS

- Comprendre et réfléchir sur le concept de la pâtisserie nomade, idéale pour la vente à emporter.
- Maîtriser les techniques et astuces de réalisation de gâteaux de voyage et snacking gourmands.
- Innover à partir d'une gamme traditionnelle.

CONTENU

Réalisation d'une gamme de gâteaux de voyage et pâtisseries nomades gourmande et savoureuse : nouvelles formes, finitions variées et modernes, recettes adaptées aux différentes saisons.

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
1 100 € *	78,57 €	1 320 €

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



Durée de la formation : 14 heures

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

INFORMATIONS CONCERNANT L'ORGANISME DE FORMATION

N° SIRET : 435 480 520 000 12

N° Déclaration d'existence :
827 500 518 26