Code article : 45141

L'Univers Salon de Thé
selon l'École

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION
Gérants et salariés, professionnels des métiers de la gastronomie sucrée

PRÉCONISATION
Niveau 1 - Fondamentaux

MODALITÉS DE SUIVI
Feuille d'émargement, certificat de réalisation

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION
Contrôle continu pendant toute la durée de la formation

OBJECTIFS
- Travailler sur l'univers du salon de thé selon l'expertise de l'École VALRHONA
- Travailler sur le choix des matières premières, des associations de parfums
- Innover pour renouveler votre carte
- Apprendre de nouvelles techniques

CONTENU
- Élaborer différents desserts et gâteaux de voyage
- Réaliser des recettes contemporaines à base de fruits frais & chocolats avec différents jeux de textures et d'assaisonnement
- Réaliser des recettes de base issues des Essentiels et des recettes inédites adaptées à l'univers salon de thé

PROGRAMME DÉTAILLÉ
- Jour 1 - 8H30-12H30 : **Accueil, tour de table, découverte du programme, fabrication des masses à gâteau de voyage**
  / **Jour 1 - 14H00-17H00** : Fabrication des différents éléments composants des desserts « salon de thé »
- **Jour 2 - 8H30-12H30** : Fabrication des pâtes, des confits, des crémeux…
  / **Jour 2 - 14H00-17H00** : Cuisson des gâteaux de voyage
- **Jour 3 - 8H30-12H30** : Finition des desserts et des gâteaux de voyage
  / **Jour 3 - 14H00-17H00** : Mise en place d'un buffet

Débriefing avec le Chef
Présentiel Collectif

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

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