



Rencontre avec les Gagnants de la Coupe du Monde de la Pâtisserie

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans pâtisseries ; gérants et salariés

PRÉ-REQUIS

Niveau Confirmé

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle continu pendant toute la durée de la formation

OBJECTIFS

- Cette année l'École Valrhona accueille les chefs de l'équipe d'Italie, gagnants de la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2021.
- Profitez de 3 jours de formations aux côtés de ces chefs pour plonger dans leurs univers créatifs et découvrir les étapes de préparation d'un concours.

CONTENU

Réalisation du buffet élaboré lors de la coupe du monde de la pâtisserie 2021 (desserts, pâtisseries, et pièces artistiques).

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
2 200 € *	104,76 €	2 640 €

* 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