



# Les Desserts Étoilés de Sébastien Vauxion

## PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans 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

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle continu pendant toute la durée de la formation

## OBJECTIFS

- Pénétrez dans l'univers de Sébastien Vauxion, chef deux étoiles Michelin, pour comprendre une démarche innovante dans l'association de saveurs sucrée dans des mets gastronomiques.

## CONTENU

- Découvrez le concept de « pâtisseries cuisinées », à base de fruits et de légumes : un mariage entre la pâtisserie et la cuisine, qui associe les saveurs sucrées et salées. Vous réaliserez lors de cette formation un repas type servi au Restaurant SarKara avec Entrées Desserts, Plats Desserts, Fromage Desserts et Desserts.

## 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