



Programme de formation 2026



“
Notre engagement :
vous accompagner, vous et vos équipes,
pour préparer l'avenir d'une filière
toujours plus responsable et durable,
tournée vers l'Excellence
et les professionnels qui la composent.



Brian Blanchard

Responsable
Écoles Valrhona
France



Édito

Chers amis,

Depuis plus de 100 ans, Valrhona allie savoir-faire et avant-garde pour devenir un partenaire incontournable de la gastronomie sucrée. Forte de cet héritage, l'École Valrhona place la transmission au cœur de sa mission offrant des formations d'excellence qui explorent l'avenir du chocolat avec engagement.

Bien plus qu'un centre d'expertise, L'École Valrhona, est un véritable incubateur de créativité et d'inspiration. Ici, **les savoir-faire se transmettent, se croisent et se réinventent, tissant des liens durables entre les territoires, les femmes, les hommes et la nature, pour inspirer les nouvelles générations.**

Notre collectif de chefs passionnés met son expertise et sa créativité à votre service, pour enrichir vos pratiques professionnelles et faire vivre, ensemble, l'excellence du chocolat.

Nous vous invitons à découvrir le programme 2026 : des formations, organisées en trois niveaux - des fondamentaux à l'expertise - ainsi que de nombreuses nouveautés, imaginées pour répondre aux enjeux actuels et futurs de la profession. Toutes incarnent notre vision de la Gourmandise Raisonnée et notre engagement pour un avenir plus durable.

Nous serons heureux de vous accueillir prochainement dans l'une de nos Écoles, pour partager ces moments de partage et de transmission.

Ensemble, cultivons vos talents.

L'équipe des Écoles Valrhona France



David Briand 
Chef Pâtissier Exécutif,
MOF 2019,
Responsable École Valrhona
de Tain-l'Hermitage



Thierry Bridron
Chef Pâtissier Exécutif
Responsable École Valrhona
de Paris

Mission de l'École Valrhona



L'École Valrhona a pour mission de développer les talents des chefs du monde entier en promouvant une gastronomie sucrée responsable et innovante. Elle offre un espace d'échange et de perfectionnement, permettant aux professionnels d'approfondir leurs connaissances tout en intégrant des pratiques plus durables.

Sommaire

8

Transmission
et Engagements

10

Rayonnement
International

12

L'École Valrhona
à travers le monde

14

Les chefs

16

Rencontre
avec les équipes

17

Prestations
de l'École

29

Les formations
par thématique

62

Calendrier

64

Conditions
générales de vente

L'histoire de l'École

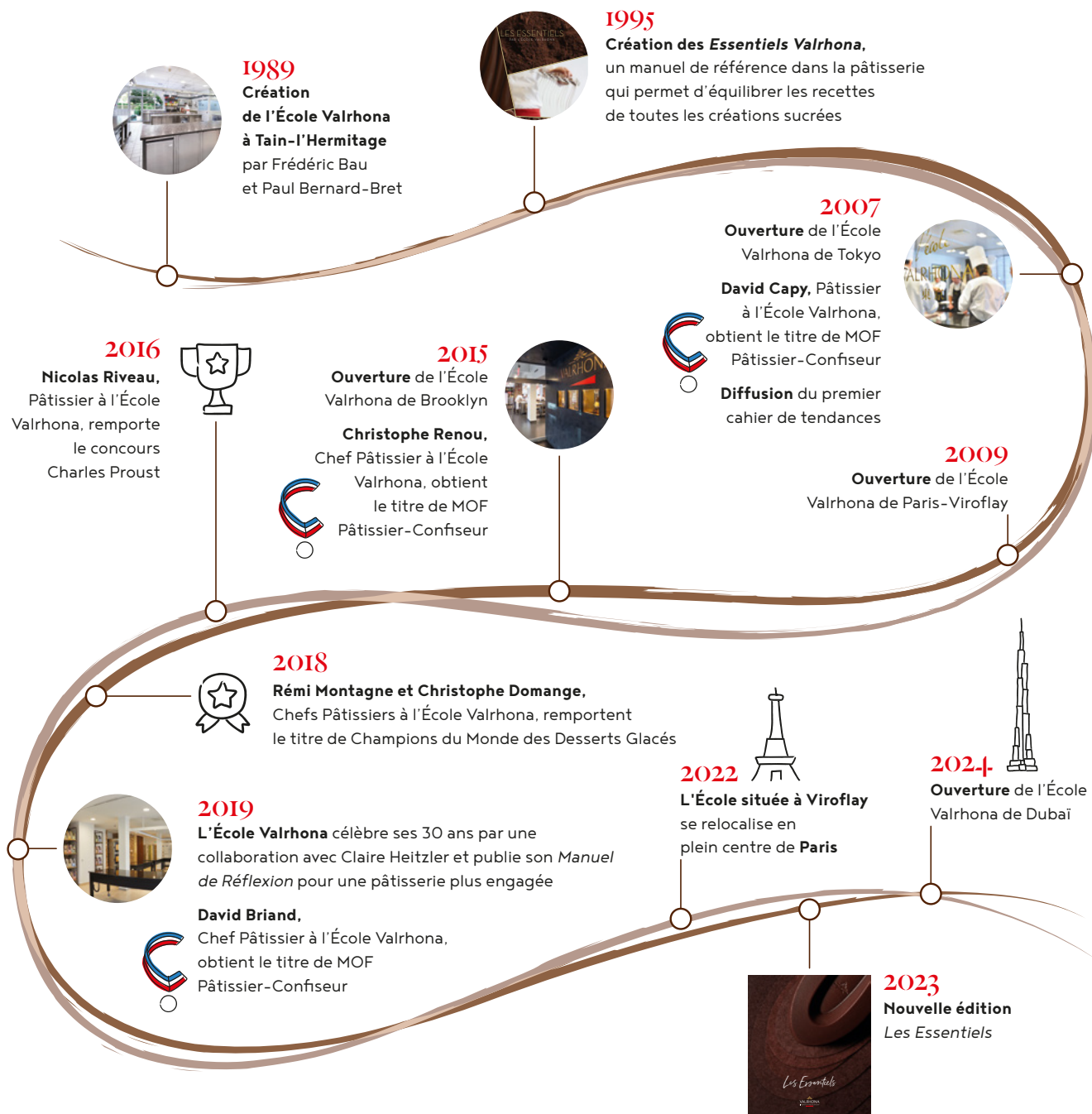


L'École Valrhona, fondée il y a plus de 35 ans grâce à la collaboration entre la maison Valrhona et Frédéric Bau, est un centre d'expertise et de perfectionnement dédié au chocolat et à la pâtisserie. Elle incarne une démarche constante d'innovation et de créativité, réunissant des passionnés de gastronomie pour partager et évoluer. L'École a pour mission de transmettre un savoir-faire d'excellence et de révéler les talents des artisans du goût à travers le monde. Depuis ses débuts, elle a su anticiper, s'adapter aux évolutions de la profession tout en conservant ses valeurs fondamentales.



Lors de son lancement en 1986, Guanaja était révolutionnaire, avec un pourcentage de cacao exceptionnellement élevé à 70 %, offrant un goût et un profil aromatique distinctifs. Ce chocolat a posé des défis aux professionnels en raison de sa complexité de travail. C'est dans ce contexte que Paul-Bernard Bret et Frédéric Bau ont créé l'École Valrhona pour aider les artisans à surmonter ces obstacles techniques.

Aujourd'hui, Guanaja reste emblématique de l'innovation et de l'excellence de Valrhona, et l'École continue d'accompagner les professionnels dans leurs défis quotidiens, renforçant ainsi le lien entre tradition et innovation.



Transmission et Engagements à l'École Valrhona



Pour l'Homme



L'École Valrhona est avant tout un centre d'expertise et de perfectionnement dédié aux artisans du goût. Elle réunit des experts de la gastronomie et de la pâtisserie pour partager leur savoir-faire et innover ensemble. Grâce à un programme de formation d'excellence, l'École offre aux professionnels du monde entier l'opportunité de perfectionner leurs techniques et de sublimer leurs créations. Elle met l'accent sur la transmission des compétences, en intégrant des chefs de renom et des figures montantes pour enrichir son offre pédagogique. L'École s'engage également auprès des jeunes générations, notamment à travers des partenariats avec des institutions éducatives comme le Lycée Hôtelier de Tain-l'Hermitage, pour former les futurs talents de la pâtisserie et de la chocolaterie.

Pour l'Avenir



L'École Valrhona est résolument tournée vers l'avenir, en accompagnant les évolutions de la gastronomie sucrée. Elle s'engage à repousser les limites de la créativité et de l'innovation, en développant de nouvelles techniques et en explorant des territoires inédits. L'École joue un rôle clé en accompagnant les artisans à travers des formations et des conseils adaptés aux nouvelles attentes des consommateurs et de la société. Elle assure ainsi le développement continu du savoir-faire de ses clients, tout en intégrant des pratiques plus durables et responsables.



Pour la Nature



L'engagement de l'École Valrhona envers la nature se traduit par une approche responsable du *sourcing* des matières premières. Elle privilégie l'utilisation de produits locaux et de saison, tout en réduisant le gaspillage. L'École valorise l'alliance du plaisir et du bien-être dans la pâtisserie, en intégrant des pratiques durables dans ses formations. Cette démarche écoresponsable est essentielle pour préserver les ressources naturelles et promouvoir une gastronomie plus respectueuse de l'environnement.



GOURMANDISE RAISONNÉE

Initiée par Frédéric Bau, la gourmandise raisonnée redéfinit la pâtisserie en mettant l'accent sur des desserts qui sont à la fois beaux, bons et sains, grâce à une utilisation réfléchie des ingrédients.

Avec l'appui de ses services de R&D et de ses spécialistes en nutrition, la Maison Valrhona incarne ce concept depuis 2015.

En 2023, les chefs de l'École Valrhona ont entrepris de revisiter toutes les recettes du recueil « Les Essentiels », intégrant pleinement le concept de la gourmandise raisonnée. Ce recueil rassemble des créations emblématiques telles que la ganache montée et les crèmeux, proposant des recettes équilibrées qui respectent les principes de cette approche moderne tout en adoptant des pratiques pâtisseries plus responsables. Il constitue une ressource précieuse pour ceux qui souhaitent explorer et maîtriser l'art de la pâtisserie responsable.

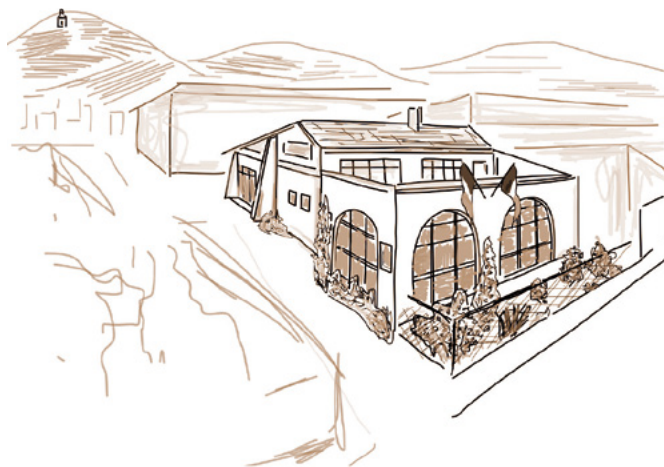
Toutes les recettes revisitées selon les critères de la gourmandise raisonnée sont également appliquées dans les stages proposés par l'École Valrhona.

La présence de l'École Valrhona

> En France

L'École de Tain-l'Hermitage

L'École Valrhona de Tain-l'Hermitage est le berceau de l'expertise chocolaterie, incarnant l'esprit pionnier de Valrhona. Située dans un lieu iconique, elle offre aux professionnels un centre d'excellence et agit comme un incubateur d'innovation. En perpétuelle expérimentation, c'est un lieu où se rencontrent des experts en *sourcing* cacao, R&D et analyse sensorielle. Ces expertises, ces échanges et cette diversité inspirent chaque jour les chefs de l'École Valrhona, pour créer sans cesse de nouvelles recettes et de nouvelles techniques.



L'École de Paris

Depuis sa relocalisation en 2022 au cœur du Marais, l'École Valrhona de Paris bénéficie d'un emplacement stratégique, facilitant l'accès de ses clients français comme internationaux. Ce positionnement renforce sa proximité avec ceux qui souhaitent s'immerger dans la culture gastronomique française. Véritable vitrine du savoir-faire de l'École, elle propose un espace de création unique, où les artisans du goût peuvent échanger leur vision des tendances culinaires et imaginer ensemble l'avenir de la gastronomie.



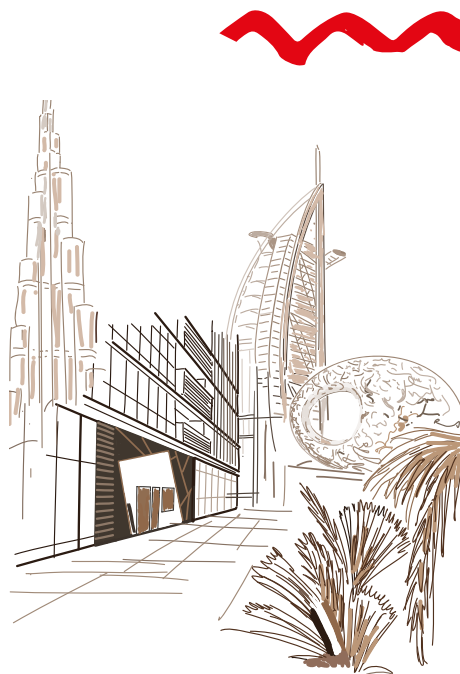
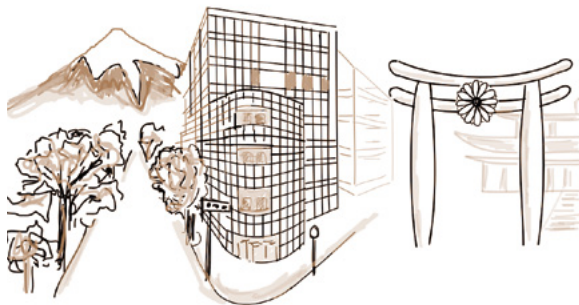
> À l'international

Les Écoles de Tokyo, Brooklyn et Dubaï

Fidèle à l'esprit pionnier de Tain-l'Hermitage, l'École s'est étendue à Tokyo, Paris, Brooklyn, et dernièrement Dubaï, offrant un réseau mondial d'apprentissage, de perfectionnement et de transmission.

Chaque école partage la même mission, garantissant un accompagnement et une expertise partout dans le monde. Elle accompagne les professionnels les plus exigeants avec des formations d'excellence, tout en valorisant le sourcing responsable et la réduction du gaspillage.

Les chefs Valrhona interviennent dans ces écoles, enrichissant les formations par leur savoir-faire, tandis que des chefs invités de renom viennent également partager leur expertise. Toutes les thématiques, de Chocolaterie, Pâtisserie, Glacerie, Restauration et Viennoiserie sont abordées pour offrir un programme de formation complet et enrichissant.



L'École Valrhona à travers le monde



5

Écoles

3 V-Labs (Milan,
Barcelone, Kehl)



4-6

Chefs Pâtissiers,

10 nationalités,
8 langues parlées



Écoles Valrhona



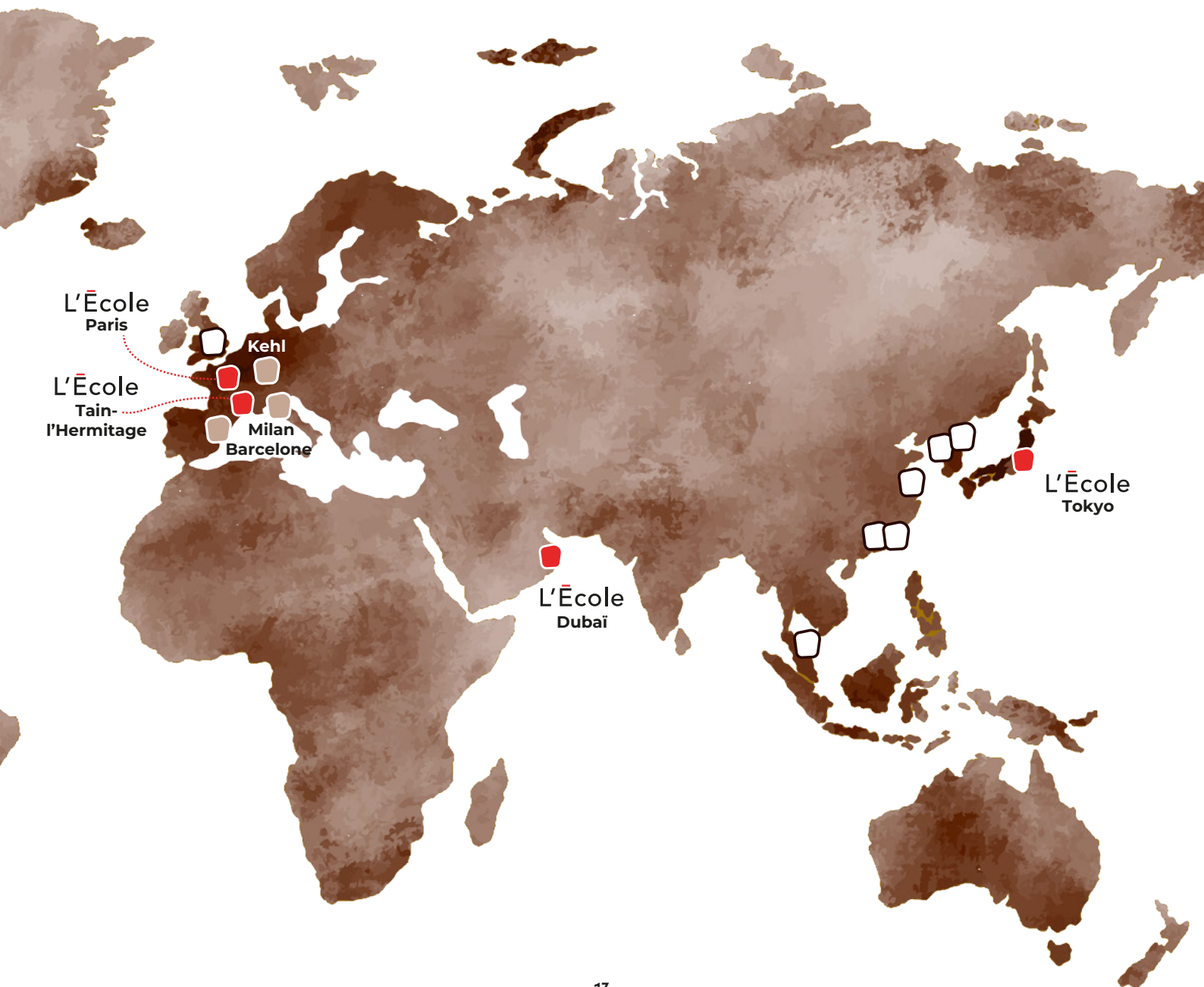
V-Labs



Chef Pâtissier sur zone



L'École
Brooklyn



Chefs École



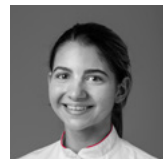
JérémY Aspa
Chef Pâtissier Formateur
📧 @jeremy_aspa



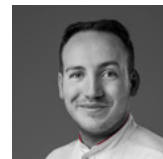
David Briand *MBP*
Chef Pâtissier Exécutif
de l'École de Tain-l'Hermitage
📧 @david_briand



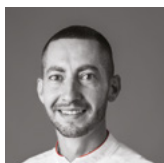
Thierry Bridron
Chef Pâtissier Exécutif
de l'École de Paris
📧 @thierry_bridron



Pauline Chicharro
Apprentie Pâtissière
📧 @pauline_chicharro



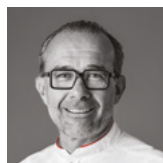
Gaétan Deschamps
Apprenti Pâtissier
📧 @gaetan_deschps



Yohan Dutron
Chef Pâtissier Formateur
📧 @yohan_dutron



Arthur Gavelle
Chef Pâtissier Formateur
📧 @arthur_gavelle



Philippe Givre
Chef Pâtissier Exécutif,
Coordinateur du
Savoir-Faire École
📧 @chefphilippegivre



Romain Grzelczyk
Chef Chocolatier Formateur
📧 @romaingrzelczyk



Marie Juguet
Cheffe Pâtissière formatrice
📧 @marie_juguet



Jordan Lamberet
Chef Chocolatier Formateur
📧 @jordan.lamberet



Virgilia Lebigre
Cheffe Pâtissière Formatrice
📧 @virgilia_lebigre



Antoine Michelin
Chef Pâtissier Formateur
📧 @antoinemichelin



Mélanie Morea
Cheffe Pâtissière
Support Technique
📧 @melanie.morea



Rémi Poisson
Chef Pâtissier Formateur
📧 @remi_poisson



Mathieu Roisin
Chef Pâtissier Formateur
📧 @mathieuroisin



Baptiste Sirand
Chef Pâtissier Formateur
📧 @baptiste.sirand

Chefs invités



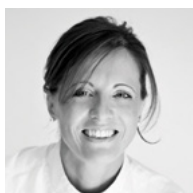
Vincent Boué 
Chef Glacier,
Meilleur Ouvrier de France
Glacier
📱 @vincentbouemof



Miquel Guarro
Chef Pâtissier
📱 @miquelguarro



Pascal Hainigue
Chef Pâtissier
📱 @pascalhainigue



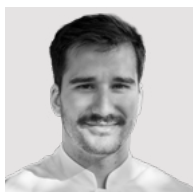
Claire Heitzler
Cheffe Pâtissière
📱 @claire.heitzler



Jean-Christophe Jeanson 
Chef Pâtissier,
Meilleur Ouvrier de France
Pâtissier Confiseur
📱 @jeanchristophe_jeanson



Eric Ortuño
Chef Pâtissier
Relais Desserts International
📱 @eric.ortuno



Jean Sivieude
Chef Démonstrateur SOSA
📱 @jeansivieude



Retrouvez les portraits
de nos chefs invités
sur notre site internet.



Rencontre avec les équipes

Nous vous accompagnons
dans votre expérience
avec l'École Valrhona.



Planification



Accueil



Relation Client



Marketing



Communication



Bilge Bozok
Chargée de gestion
et coordination École

Nathalie Lascroux
Responsable Marketing
et Communication
École France

Nelly Goumarre
Chargée de relation
client École

Noémie Bernard
Chargée de relation
client École

Julie Deroux
Chargée d'accueil
École

Prestations de l'École

Assistance technique



04 75 07 90 95

L'École Valrhona offre un service d'assistance technique à tous ses clients avec une hotline exclusive, dédiée à la résolution de diverses problématiques. Nos chefs experts sont à votre écoute pour vous fournir des solutions personnalisées, que ce soit pour optimiser l'utilisation de nos produits ou de conseils pour vous guider dans vos recettes.

Accessible gratuitement par téléphone du lundi au vendredi, ce service réactif vous assure un soutien immédiat, renforçant ainsi votre créativité et votre succès.



Découvrez le Cercle V

Le programme de fidélité de Valrhona



Les avantages et exclusivités



Des recettes
et des livrets
dédiés



Des produits
et des outils
en avant-première



Des événements
exclusifs



Des remises
privilèges
et des cadeaux



Des services
innovants

Le programme Cercle V Valrhona a été créé pour tous les professionnels de la gastronomie sucrée. Entrer dans cette communauté de chefs et d'artisans, c'est avoir la possibilité d'échanger, d'innover, de se ressourcer et de bénéficier de services exclusifs (produits en avant-première, recettes dédiées, événements et conférences en exclusivité, etc.).

Il existe trois niveaux d'accès au Cercle V (Bronze, Silver et Gold) définis selon un chiffre d'affaires annuel minimum en fonction du métier exercé. Chaque palier donne accès à des avantages différents

Découvrez tous les avantages directement sur la plateforme cercle-v.com.

LES AVANTAGES CERCLE V AU SEIN DE L'ÉCOLE VALRHONA

Les membres du programme Cercle V bénéficient :
d'une remise de -28 % ou utilisation **des points fèves**
pour financer une formation.

STAGE 2 JOURS	
10 000 points fèves	Stage offert
8 150 points fèves	Reste à payer 263 € HT
6 900 points fèves	Reste à payer 437 € HT

STAGE 3 JOURS	
13 750 points fèves	Stage offert
12 500 points fèves	Reste à payer 176 € HT
10 650 points fèves	Reste à payer 350 € HT
9 300 points fèves	Reste à payer 525 € HT

Le Conseil Technique en Entreprise (CTE)



TARIF CHEF ÉCOLE

2 jours / 4 500 € HT

3 jours / 5 900 € HT



TARIF CHEF HORS ÉCOLE VALRHONA

2 jours / 5 200 €

3 jours / 6 800 €

6 PERSONNES

maximum par formation

REMISE CLIENT :

-10 %



REMISE CERCLE V :

-28 %

Le **Conseil Technique en Entreprise (CTE)** est une prestation personnalisée, conçue sur mesure pour répondre à vos besoins spécifiques en techniques pâtisseries, chocolatières etc.

Un expert Valrhona (Chef pâtissier, ingénieur etc.) se déplace dans votre établissement afin de vous accompagner sur la thématique de votre choix : développement de nouvelles gammes, amélioration de la production, optimisation des méthodes de travail etc.

Cette formation s'adresse principalement à l'équipe du laboratoire. Le contenu est unique, adapté à vos besoins et construit spécifiquement pour votre entreprise.

La durée de la prestation varie de 2 à 3 jours en fonction de la thématique et des besoins.

[Voir les modalités d'inscription page 22](#)

FRAIS D'ANNULATION

Des frais de gestion de dossier vous seront facturés en cas d'annulation de votre part (sauf sous présentation d'un justificatif).

Le refus de prise en charge par les organismes de financement ou l'absence de réponse ne justifient pas une annulation de votre part.

- **Entre 1 mois et 15 jours :** 500 € HT
- **Entre 14 et 3 jours :** 1 000 € HT
- **Moins de 3 jours :** 100 % du montant de la formation

THÉMATIQUE / FORMATION	2 JOURS	3 JOURS
PÂTISSERIE		
Bûches et entremets		*
Entremets et petits gâteaux		*
Tartes & tartelettes		*
Petits fours		*
Gâteaux de voyage	*	*
Snacking	*	
CHOCOLATERIE		
Bonbons de chocolat (enrobage)		*
Moulages		*
MACHINES ET TECHNIQUES		
Turbinés	*	*
One shot	*	
RESTAURATION		
Desserts à l'assiette	*	*
GLACERIE		
Glaces en vrac		*
Desserts glacés		*
Initiation glacerie / équilibrage		*
PIÈCES ARTISTIQUES		
Pièces artistiques chocolat		*
BOULANGERIE		
Viennoiserie		*

Vos témoignages



Très bel atelier,
super intéressant
et instructif, c'était super
de découvrir de nouvelles
associations ainsi que de
nouvelles techniques.

Marie

CTE Chocolaterie

Formateurs
très accessibles,
à l'écoute
et agréables.

Sophie

CTE Chocolaterie

Ce fut une
très belle
et enrichissante
expérience.

Fabienne

CTE Chocolaterie

Très bon moment
d'apprentissage
avec beaucoup
de techniques.

Cleuza

CTE Chocolaterie



99 %

de satisfaction
globale



99 %

sur la transmission
des connaissances



97,5 %

sur l'utilité
de la formation

Mise à jour le 24 Juillet 2025

Modalités d'inscription à un CTE

1 - Prise de contact



Vous prenez contact avec votre commercial pour une demande de Conseil Technique en Entreprise (CTE).

2 - Transmission de la demande

Le commercial transmet ensuite votre demande au Service Clients de l'École Valrhona après avoir identifié vos besoins.

3 - Prise de contact par le Service Client

Le Service Clients École vous contact pour finaliser votre demande.

4 - Envoi du dossier d'inscription

Vous recevrez par mail la convention de formation, la fiche pédagogique ainsi que la mise à disposition de vos locaux.

Cela vous permettra de réserver votre place et de faire votre demande de financement (si besoin) sous un délai de 20 jours.

Passé ce délai, sans validation de votre part, votre inscription sera annulée et la place proposée à un autre client.

Veillez à bien nous transmettre la liste des apprenants correspondant exactement à celles indiquées dans votre demande de financement.

5 - Validation de votre inscription

Votre inscription est confirmée après signature électronique de la convention et de la mise à disposition du laboratoire via le lien reçu par e-mail.

6 - Confirmation



Vous recevez un e-mail de confirmation incluant le Livret d'accueil.

7 - Élaboration du programme de formation

Le chef formateur en charge de votre prestation prend contact avec vous pour construire un programme personnalisé, adapté à vos besoins, thématiques et compétences attendues.



PRÉREQUIS

- Être majeur.
- Toutes les formations sont réalisées en français, l'apprenant devra donc parler un niveau de français correct.

PUBLIC VISÉ

Professionnel de la Pâtisserie, Chocolaterie, Confiserie, Boulangerie, Glacerie, Traiteur, Restauration.

OBJECTIFS GÉNÉRAUX

Connaissance et maîtrise des différentes techniques en fonction des différents objectifs de la formation.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

La formation alterne apports théoriques et mises en pratique.

Les apprenants réalisent diverses recettes en appliquant les procédés et techniques expliqués par le chef formateur.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Un livret de recettes sera envoyé, à la suite de la prestation, à chacun des apprenants.
- Vos laboratoires devront être mis à disposition pour la réalisation de la prestation.
- **Le port de la tenue professionnelle et des chaussures de sécurité sont obligatoires.**



Formations



DURÉE / TARIFS

2 jours / 1 200 € HT

3 jours / 1 800 € HT

4 jours / 2 400 € HT

TARIF -25 ANS :
-40 %*

OU

REMISE CLIENT :
-10 %*

OU


REMISE CERCLE V :
-28 %*

OU


POINTS
FÈVES 

INSPIRATION, INNOVATION ET TRANSMISSION

Plongez au cœur de l'excellence grâce aux formations courtes, de 2 à 3 jours, proposées au sein de chaque École Valrhona.

Conçues pour créer de vrais moments de partage entre artisans passionnés, elles vous offrent l'occasion unique de bénéficier du savoir-faire et de l'expertise des chefs formateurs.

Au programme : inspiration, innovation et transmission pour enrichir vos compétences, développer votre créativité et découvrir des techniques toujours plus avant-gardistes.

Ces formations sont aussi un formidable levier pour redonner encore plus de sens à votre métier.

En France, l'École Valrhona est certifiée Qualiopi, gage d'un parcours de formation rigoureux et reconnu vous garantissant une expérience de qualité pédagogique et la satisfaction des apprenants.

[Voir les Modalités d'inscription page 26](#)

Qualiopi
processus certifié 

 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie suivante :
ACTIONS DE FORMATION



* Sur le tarif de base HT - non cumulable



DÉROULÉ DE LA FORMATION

L'École Valrhona ouvre ses portes à partir de 8 h.

Nous vous accueillons autour

d'un café avant la visite des locaux.

- 8 h : accueil des participants
- 8 h 30 : début de la formation
- De 12 h 30 à 14 h : pause déjeuner
Les déjeuners sont pris en charge par l'École Valrhona
- 17 h : fin de la formation

Le matériel est fourni par l'École Valrhona.



POUR RAPPEL

Le port de la **tenue professionnelle** et des **chaussures de sécurité** est obligatoire.
Des vestiaires sont à votre disposition.



ALLERGIES

Veuillez nous prévenir en amont en cas d'allergies et/ou restrictions alimentaires.

FRAIS D'ANNULATION

Des frais de gestion de dossier vous seront facturés en cas d'annulation de votre part (sauf sous présentation d'un justificatif). Le refus de prise en charge par les organismes de financement ou l'absence de réponse ne justifient pas une annulation de votre part.

- **Entre 1 mois et 15 jours** avant le début du stage, les frais s'élèveront à 140 €.
- **Entre 14 jours et 3 jours** avant le début du stage, les frais s'élèveront à 300 €.
- **Moins de 3 jours** avant le début du stage, les frais s'élèveront à la **totalité du prix du stage**.

Nous nous réservons le droit d'annuler un stage 14 jours avant le démarrage, dans l'hypothèse où le nombre de participants serait insuffisant.



Nos campus sont aménagés pour faciliter l'accès aux personnes à mobilité réduite. Si vous rencontrez des difficultés particulières, notre service client est à vos côtés pour faciliter votre accueil et pour vous accompagner dans vos démarches.



Modalités d'inscription à une Formation

1 - Prise de contact

Pour toute demande d'inscription, contactez le Service Client de l'École Valrhona :



Par téléphone au
04 75 07 90 95

> Lundi, mardi et jeudi de 9h à 12h
et de 14h à 16h

> Mercredi et vendredi de 9h à 12h



Par mail :
**inscription-ecolevalrhona
@valrhona.fr**

2 - Échange avec le Service Client

Vous définissez ensemble vos besoins afin d'orienter vers la formation la plus adaptée.

3 - Réception du dossier d'inscription

Vous recevez par mail la convention de formation et la fiche pédagogique qui vous permettra de réserver votre place et, si nécessaire, de déposer une demande de financement (délai maximum : 20 jours). Passé ce délai, sans validation, la place sera proposée à un autre participant.

4 - Validation d'inscription

Votre inscription est confirmée après signature électronique de la convention via le lien reçu par e-mail.

5 - Confirmation

Vous recevez un e-mail de confirmation incluant le Livret d'accueil.

6 - Convocation

Une semaine avant le début de la formation, vous recevez votre convocation par e-mail.

FINANCEMENT

En tant que professionnel, vous avez un droit à la formation. Les frais de formation peuvent être financés par un organisme de financement. Les formations assurées par l'École Valrhona ne sont pas éligibles dans le cadre du CPF. Vous pouvez faire votre demande de prise en charge pour le financement du stage afin de profiter de votre budget formation. Nous vous fournissons les documents vous permettant de monter votre dossier en autonomie auprès de votre organisme de financement. **L'École Valrhona est certifiée Qualiopi en tant qu'organisme agréé. Toutes nos prestations sont éligibles à une prise en charge selon vos budgets disponibles.**

POUR LE SALARIÉ :



PCO EP
Tél. : 01 53 00 86 00
www.opcoep.fr



AKTO
Tél. : 01 44 71 99 00
www.akto.fr

POUR LE CHEF D'ENTREPRISE :



FAFCEA
Tél. : 01 53 01 05 22
www.fafcea.com



AGEFICE
www.agefice.fr

PRÉREQUIS

- > Être majeur.
- > Toutes les formations seront réalisées en français, l'apprenant devra donc parler un niveau de français correct.
- > L'offre de formation est composée de différents niveaux permettant de bien cibler les besoins :



FONDAMENTAUX

avoir un minimum d'1 an d'expérience professionnelle



MAÎTRISE

avoir entre 3 et 5 ans d'expérience professionnelle



EXPERTISE

avoir entre 5 et 10 ans d'expérience professionnelle.
(Voir le programme de formation).

PUBLIC VISÉ

Professionnel de la Pâtisserie, Chocolaterie, Confiserie, Boulangerie, Glacerie, Traiteur, Restauration.

OBJECTIFS GÉNÉRAUX

Connaissance et maîtrise de toutes les techniques en fonction des différents objectifs de la formation.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

La formation alterne apports théoriques et mises en pratique.

Les apprenants réalisent diverses recettes en appliquant les procédés et techniques expliqués par le chef formateur.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- > Un livret de recettes est mis à disposition de l'apprenant selon le contenu de la formation.
- > Les locaux sont entièrement équipés avec du matériel fourni par l'École Valrhona.
- > Le port de la tenue professionnelle et des chaussures de sécurité est obligatoire.
- > Des vestiaires sont à votre disposition.



Vos témoignages



99,5 %

de satisfaction
globale



99 %

sur la transmission
des connaissances



97,5 %

sur l'utilité
de la formation

Mise à jour le 24 Juillet 2025



Merci beaucoup
pour la formation,
très constructive,
très variée et adaptée
à tous. Un formateur très
accueillant et pédagogue.

Perinne

Chocolaterie Dragéifiée

Une expérience
incroyable merci à vous
tous pour votre gentillesse
et votre savoir-faire.

Amélie

Bonbons de chocolat
perfectionnement.

Merci pour les échanges,
les supers recettes,
les conseils et pour
l'ambiance du stage.
Hâte de revenir.

Valérie

Perfectionnement Glacerie

Un grand merci à
toute l'équipe. Super
de pouvoir trouver des
professionnels à la pointe
de notre beau métier aussi
accessible. Au plaisir de
revenir vous voir.

Charles-Elie

La Pâtisserie Végétale

Les formations par thématique

Sommaire

31

Les rendez-vous
d'exception

35

Chocolaterie
& Confiserie

43

Pâtisserie

51

Restauration

55

Glacerie

59

Viennoiserie

Les rendez-vous d'exception

Pâtisserie et Producteurs selon Claire Heitzler et l'École

NOUVEAU



OBJECTIFS

- Découvrir la vision du monde sucré de Claire Heitzler à travers sa pâtisserie.
- Comprendre son univers, ses produits et sa démarche pour une pâtisserie plus engagée.

CONTENU

- Travailler à 4 mains : la cheffe pâtissière Claire Heitzler et Thierry Bridron, un chef Exécutif de l'École.
- Travailler les produits frais de saison, associer de nouvelles saveurs, découvrir de nouveaux producteurs de matières premières.
- Réaliser une gamme de desserts de pâtisserie de boutique.
- Réaliser des recettes tout chocolat, fruitées, etc.



Claire Heitzler
Cheffe Pâtissière



Thierry Bridron
Chef Pâtissier Exécutif
Responsable École Valrhona de Paris



LIEUX & DATES

Paris
18-19-20 mai



DURÉE
3 jours



TARIF
1800 € HT



NIVEAU
Maîtrise

La Pâtisserie selon 2 MOF

NOUVEAU



**Jean-Christophe
Jeanson**

Chef Pâtissier

Meilleur Ouvrier de France

Pâtissier Confiseur



David Briand

Chef Pâtissier Exécutif

Meilleur Ouvrier de France

Pâtissier Confiseur

Responsable de l'École
de Tain-l'Hermitage

OBJECTIFS

- Découvrir l'univers des deux Meilleurs Ouvriers de France Pâtisseries Confiseurs 2019 : Jean Christophe Jeanson et David Briand.
- Comprendre les techniques et la créativité des lauréats.
- Maîtriser les méthodes de réalisation, montage et finition.
- Innover pour renouveler votre gamme.
- Découvrir de nouvelles associations gustatives.

CONTENU

- Réaliser des recettes innovantes : entremets, tartes, petits gâteaux, etc.
- Comprendre les fondamentaux de la pâtisserie et apprendre de nouvelles techniques : finitions, décors chocolat répondant aux tendances de consommation actuelles et aux exigences de la pâtisserie de boutique.
- Profiter d'un moment privilégié d'échange avec les deux lauréats.
- Réaliser un buffet de pâtisseries commun.



LIEUX & DATES

Tain-l'Hermitage
22-23-24 juin



DURÉE

3 jours



TARIF

1800 € HT



NIVEAU

Maîtrise



Notes

Chocolaterie & Confiserie

Chocolaterie dragéifiée selon l'École



Jordan Lamberet
Chef Chocolatier Formateur

OBJECTIFS

- Proposer des produits dragéifiés pour enrichir et diversifier votre offre boutique.
- Maîtriser la méthode de fabrication de chocolats dragéifiés réalisés par turbine.
- Réaliser et comprendre les différentes finitions « décors ».

CONTENU

- Élaborer des recettes de chocolats dragéifiés, en variant les bases (fruits secs, pâtes de fruits, caramels, etc.).
- Travailler sur différentes technologies de machines (turbines, turbines à bandes, etc.) pour proposer un assortiment de finitions variées (couleurs, textures).



LIEUX & DATES

Tain-l'Hermitage
3-4 mars



DURÉE

2 jours



TARIF

1200 € HT



NIVEAU

Fondamentaux

Les fondamentaux en chocolaterie selon l'École



Baptiste Sirand

Chef Pâtissier Formateur
(Tain-l'Hermitage)



Marie Juguet

Cheffe Pâtissière Formatrice (Paris)

OBJECTIFS

- Maîtriser les techniques de base en chocolaterie.
- Apprendre à réaliser les différentes applications (ganaches, pralinés, etc.) dans le respect des techniques.
- Apprendre à obtenir une conservation optimale.
- Découvrir l'univers de la chocolaterie pour lancer votre gamme de bonbons de chocolat.

CONTENU

- Aborder toutes les bases de la chocolaterie, du tempérage au moulage.
- Réaliser des ganaches et des pralinés aux textures différentes.
- Réaliser des bonbons de chocolat aux goûts et formes variés.
- Maîtriser l'enrobage mécanique et proposer de multiples décors.
- Avoir une approche théorique destinée à la compréhension des ingrédients qui composent le chocolat.



LIEUX & DATES

Tain-l'Hermitage
14-15-16 septembre



Paris
23-24-25 février



DURÉE

3 jours



TARIF

1800 € HT



NIVEAU

Fondamentaux

Maîtrise de la chocolaterie selon l'École



Rémi Poisson

Chef Pâtissier Formateur

OBJECTIFS

- Se perfectionner sur les fondamentaux de la chocolaterie : procédés de fabrication et impact des ingrédients utilisés sur le bonbon de chocolat.
- Se perfectionner sur la qualité de production et de conservation.
- Proposer des produits originaux pour enrichir et diversifier votre offre en boutique.

CONTENU

- Assister au cours technologique d'une demi-journée dans le but de comprendre l'impact des ingrédients.
- Réaliser des recettes de bonbons de chocolat, de snacking (barres, tablettes, etc.) et de confiseries (pralinés, pâtes d'amandes, ganaches à cadrer et ganaches liquides pour corps creux, etc.) variées et innovantes.
- Maîtriser l'enrobage mécanique et proposer de multiples décors.



LIEUX & DATES

Tain-l'Hermitage
9-10-11 mars



DURÉE

3 jours



TARIF

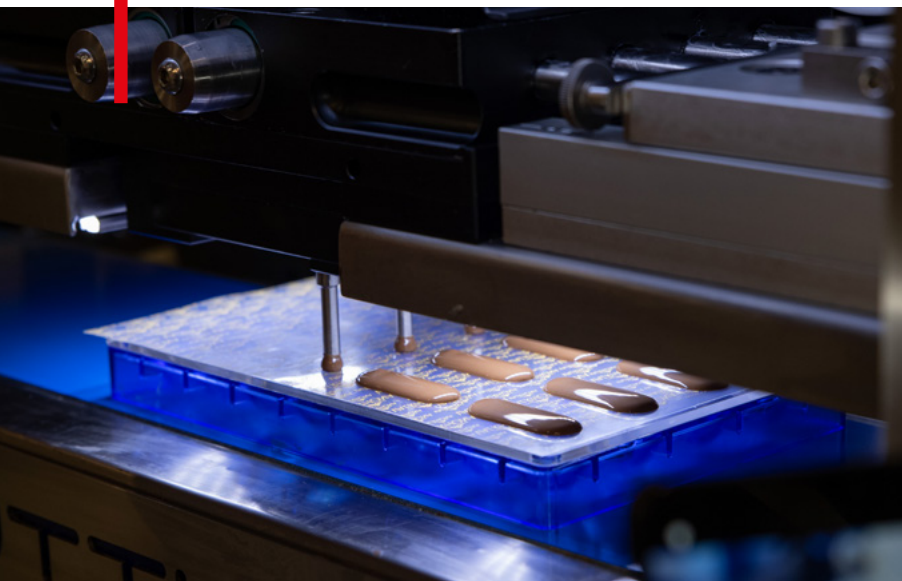
1800 € HT



NIVEAU

Maîtrise

Chocolaterie en « One Shot » selon l'École



Romain Grzelczyk
Chef Chocolatier Formateur

OBJECTIFS

- Comprendre et mieux maîtriser la fabrication de bonbons de chocolat par la technologie « One Shot ».
- Équilibrer la fluidité des recettes.
- Comprendre comment équilibrer des ganaches « One Shot ».

CONTENU

- Découvrir la technologie « One Shot ».
- Travailler sur les tables analytiques et l'équilibrage des recettes.
- Réaliser des recettes de bonbons de chocolat et autres produits dérivés via cette technologie innovante.



LIEUX & DATES

Tain-l'Hermitage
16-17 juin



DURÉE

2 jours



TARIF

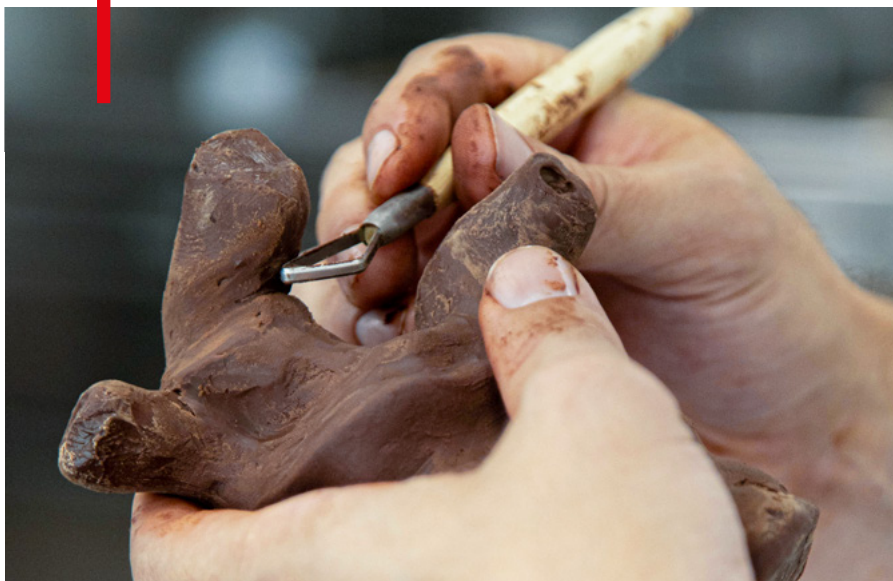
1200 € HT



NIVEAU

Maîtrise

Pièce artistique en chocolat selon l'École



Arthur Gavelle
Chef Pâtissier Formateur

OBJECTIFS

- Apprendre à concevoir une pièce artistique en chocolat.
- Comprendre et maîtriser les techniques du chocolat.
- Se préparer pour les concours.
- Dynamiser votre vitrine.

CONTENU

- Réfléchir à la conception de la pièce artistique par un Chef de l'École Valrhona.
- Maîtriser les techniques de travail du chocolat.
- Fabriquer une pièce artistique : assemblage, collage et finitions.



LIEUX & DATES

Tain-l'Hermitage
5-6-7 octobre



DURÉE

3 jours



TARIF

1800 € HT



NIVEAU

Maîtrise

Les montages chocolat selon l'École



Yohan Dutron
Chef Pâtissier Formateur

OBJECTIFS

- Créer une gamme de montages afin d'apporter de la créativité dans vos vitrines tout au long de l'année.
- Découvrir les bases et les techniques pour la réalisation de montages commerciaux en chocolat.

CONTENU

- Travailler le chocolat sous différentes formes (moulage, découpe, modelage, etc.).
- Apprendre les différentes techniques de finitions (brillant, velours, mat, etc.).
- Réaliser des montages en chocolat.



LIEUX & DATES

Tain-l'Hermitage
19-20-21 octobre



DURÉE

3 jours



TARIF

1800 € HT



NIVEAU

Maîtrise

Techno-tactile chocolaterie selon l'École



Philippe Givre

Chef Pâtissier Exécutif,

Coordinateur du Savoir-Faire École

OBJECTIFS

- 3 jours de formation théorique coanimée par des chefs de l'École et des ingénieurs en Recherche & Développement pour mieux comprendre l'impact des ingrédients qui composent le chocolat, sur la texture et le goût de vos créations.
- Améliorer la texture et le goût de vos créations, optimiser leurs conservations.

CONTENU

Participer à des ateliers théoriques et des temps de technologie appliquée en laboratoire autour des thématiques suivantes :

- la dégustation du chocolat, selon l'approche de l'École Valrhona ;
- les ingrédients et leurs réactions : beurre de cacao et chocolat, pralinés, composants d'une ganache ;
- l'équilibrage des ganaches ;
- les émulsions ;
- l'influence des procédés de fabrication sur la texture des ganaches de bonbons ;
- l'évolution des ganaches au cours du temps.



LIEUX & DATES

Tain-l'Hermitage
8-9-10 juin



DURÉE

3 jours



TARIF

1800 € HT



NIVEAU

Expertise



Pâtisserie

L'Univers Salon de Thé & Gâteaux de Voyage selon l'École

NOUVEAU



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 et chocolat avec différents jeux de textures et d'assaisonnement.
- Réaliser une gamme de gâteaux de voyage adaptée à la production.
- Réaliser des recettes de base issues des *Essentiels* sous le prisme de la gourmandise raisonnée.



Arthur Gavelle
Chef Pâtissier Formateur



Marie Juguet
Cheffe Pâtissière Formatrice



LIEUX & DATES

Paris
20-21-22 avril



DURÉE

3 jours



TARIF

1800 € HT



NIVEAU

Fondamentaux

La Pâtisserie selon l'École



Baptiste Sirand
Chef Pâtissier Formateur
(Tain-l'Hermitage)



Arthur Gavelle
Chef Pâtissier Formateur (Paris)

OBJECTIFS

- Maîtriser les méthodes de réalisation, montage et finition.
- Innover pour renouveler votre gamme, en tenant compte des saisons et des produits disponibles.
- Réaliser une gamme de pâtisserie différenciante avec une déclinaison en fonction des saisons.
- Découvrir de nouvelles associations gustatives.

CONTENU

- Réaliser des recettes innovantes d'entremets, tartes, petits gâteaux, etc.
- Comprendre les fondamentaux de la pâtisserie et apprendre de nouvelles techniques : finitions, décors chocolat répondant aux tendances de consommation actuelles et aux exigences de la pâtisserie boutique.
- Réaliser des recettes de base, issues des *Essentiels* sous le prisme de la gourmandise raisonnée.



LIEUX & DATES

Tain-l'Hermitage
4-5-6 mai



Paris
7-8-9 septembre



DURÉE
3 jours



TARIF
1800 € HT



NIVEAU
Fondamentaux

Gâteaux de voyage & Vente à emporter selon l'École

NOUVEAU



Marie Juguet

Cheffe Pâtissière Formatrice

OBJECTIFS

- Créer ou retravailler votre offre de gâteaux de voyage.
- Optimiser votre offre de vente à emporter.
- Apprendre de nouvelles techniques.

CONTENU

- Élaborer différents gâteaux de voyage.
- Réaliser une gamme de gâteaux de voyage adaptée à la production.
- Réaliser des recettes de base issues des *Essentiels* sous le prisme de la gourmandise raisonnée.



LIEUX & DATES

Tain-l'Hermitage
12-13 octobre



DURÉE

2 jours



TARIF

1200 € HT



NIVEAU

Fondamentaux

La Pâtisserie Végétale selon l'École



Virgilia Lebigre

Cheffe Pâtissière Formatrice
(Tain-l'Hermitage)



Rémi Poisson

Chef Pâtissier Formateur (Paris)

OBJECTIFS

- Comprendre les nouvelles tendances de consommation autour de la pâtisserie végétale.
- Découvrir de nouveaux ingrédients pour créer des recettes gourmandes, qui répondent aux nouvelles attentes des consommateurs.
- Développer une nouvelle gamme de pâtisseries pour diversifier votre offre en boutique.

CONTENU

- Réaliser une gamme complète de pâtisseries boutique, aux textures variées et aux saveurs délicates : petits gâteaux, entremets, tartes, etc. tout en respectant le cahier des charges de la pâtisserie végétale.
- Réaliser des recettes de base issues des *Essentiels* sous le prisme de la gourmandise raisonnée.
- Échanger sur la technologie des ingrédients.



LIEUX & DATES

Tain-l'Hermitage
27-28-29 avril



Paris
12-13-14 octobre



DURÉE

3 jours



TARIF

1800 € HT



NIVEAU

Maîtrise

Penser la Pâtisserie selon David Briand



David Briand

Chef Pâtissier Exécutif

Meilleur Ouvrier de France

Pâtissier Confiseur

Responsable de l'École
de Tain-l'Hermitage

OBJECTIFS

- Maîtriser les méthodes de réalisation, montage et finition.
- Innover pour renouveler votre gamme, avec une approche moderne et inédite.
- Découvrir de nouvelles associations gustatives.

CONTENU

- Réaliser des pâtisseries, entremets et petits gâteaux selon l'univers créatif d'un chef Meilleur Ouvrier de France.
- Découvrir la philosophie du Chef (« le trop est l'ennemi du bien ») pour imaginer des desserts « autosuffisants » et épurés, qui associent des textures variées et qui laissent une place importante au goût.
- Réaliser des recettes de base issues des *Essentiels* sous le prisme de la gourmandise raisonnée.



LIEUX & DATES

Tain-l'Hermitage
21-22-23 septembre



Paris
8-9-10 juin



DURÉE

3 jours



TARIF

1800 € HT



NIVEAU

Maîtrise

La Pâtisserie selon Miquel Guarro



Miquel Guarro
Chef Pâtissier

OBJECTIFS

- Apprendre les bases de réalisation de petits gâteaux selon l'univers créatif du chef Miquel Guarro.
- Réaliser des mises en place efficaces.
- Animer votre boutique grâce à une gamme différenciante.

CONTENU

- Réaliser une gamme complète de petits gâteaux axée sur la gourmandise (chocolat, praliné, etc.) : formes variées, parfums et associations innovantes.



LIEUX & DATES

Paris
4-5-6 mai



DURÉE

3 jours



TARIF

1800 € HT



NIVEAU

Maîtrise

Les texturants dans la Pâtisserie

NOUVEAU



OBJECTIFS

- Comprendre l'utilisation des différents texturants et gélifiants.
- Apprendre à optimiser les textures et la conservation.
- Mélanger les ingrédients de façon optimale.
- Créer une gamme de pâtisseries qualitative et rationnelle.

CONTENU

- Réaliser une gamme de pâtisserie boutique aux textures variées.
- Découvrir la partie théorique sur les divers gélifiants et texturants utilisés en pâtisserie.
- Se former grâce à un binôme expert de la pâtisserie et des ingrédients.



Mathieu Roisin

Chef Pâtissier Formateur



Jean Sivieude

Chef Démonstrateur SOSA



LIEUX & DATES

Paris

5-6-7 octobre



DURÉE

3 jours



TARIF

1800 € HT



NIVEAU

Maîtrise



Restauration

L'Univers de la Restauration selon l'École



OBJECTIFS

- Créer une gamme de desserts à l'assiette du dessert bistronomique jusqu'au dessert gastronomique.
- Découvrir et travailler des associations gustatives classiques et plus originales.
- Apprendre à gérer les mises en place de ces desserts assiette.

CONTENU

- Réaliser une gamme de desserts à l'assiette alliant la saisonnalité et le goût.
- Créer une gamme de mignardises.
- Optimiser les recettes et les mises en place tout en adaptant le dressage.
- Réaliser des recettes de base issues des *Essentiels* sous le prisme de la gourmandise raisonnée.



Virgilia Lebigre

Cheffe Pâtissière Formatrice
(Tain-l'Hermitage)



Mathieu Roisin

Chef Pâtissier Formateur (Paris)



LIEUX & DATES

Tain-l'Hermitage
8-9-10 juin



Paris
28-29-30 septembre



DURÉE

3 jours



TARIF

1800 € HT



NIVEAU

Fondamentaux

Les Desserts de Pascal Hainigue

NOUVEAU



Pascal Hainigue
Chef Pâtissier

OBJECTIFS

- Découvrir la vision du monde sucré de Pascal Hainigue (Prix Passion Dessert 2024) à travers sa pâtisserie de restaurant.
- Comprendre son univers, ses produits et ses démarches pour réaliser une offre de desserts gourmands et de saison.
- Découvrir de nouvelles recettes auprès du Chef Pâtissier du restaurant « L'Auberge de L'III » (2 étoiles au Guide Michelin), pour renouveler votre carte et proposer des desserts gastronomiques.

CONTENU

- Travailler les produits frais de saison, associer de nouvelles saveurs.
- Réaliser une gamme de desserts de restaurant.
- Réaliser des recettes tout chocolat, fruitées, etc.
- Partager des moments privilégiés avec le chef.



LIEUX & DATES

Tain-l'Hermitage
27-28-29 avril



DURÉE

3 jours



TARIF

1800 € HT



NIVEAU

Maîtrise



Notes



Glacierie

Les fondamentaux de la Glacerie selon l'École



Mélanie Morea
Cheffe Pâtissière

OBJECTIFS

- Découvrir des techniques essentielles à la création de glaces et sorbets, facilement reproductibles dans votre boutique ou en restaurant.
- Découvrir des recettes originales pour une nouvelle offre glacée.

CONTENU

- Présenter les ingrédients de base d'une glace.
- Équilibrer des recettes de sorbets et de crèmes glacées.
- Apprendre ou revoir les techniques de réalisation d'une glace.
- Créer et réaliser une gamme glacée avec topping, pour tout type. d'applications : coupes glacées, sorbets, esquimaux, bac vrac à glace, etc.



LIEUX & DATES

Paris
2-3 mars



DURÉE

2 jours



TARIF

1200 € HT



NIVEAU

Fondamentaux

La Pâtisserie glacée selon l'École



OBJECTIFS

- Se perfectionner sur l'équilibrage de vos propres recettes.
- Comprendre l'impact des ingrédients utilisés sur la texture de vos recettes glacées.
- Créer et/ou compléter votre offre avec de la pâtisserie glacée.

CONTENU

- Comprendre et maîtriser l'équilibrage d'une glace ou d'un sorbet au travers d'une table analytique.
- Réaliser une gamme complète de desserts glacés : esquimaux, verrines, petits gâteaux, entremets.



Yohan Dutron

Chef Pâtissier Formateur



LIEUX & DATES

Tain-l'Hermitage
9-10-11 mars



DURÉE

3 jours



TARIF

1800 € HT



NIVEAU

Maîtrise

La technologie de la glace selon Vincent Boué



Vincent Boué

Chef Glacier,

Meilleur Ouvrier de France Glacier



OBJECTIFS

Formation théorique apportée et démontrée par le chef

Meilleur Ouvrier de France Vincent Boué :

- Comprendre la technologie liée à la glace et maîtriser la fabrication pour garantir une qualité constante.
- Appréhender le rôle et la fonction des ingrédients : différents sucres, stabilisants et émulsifiants, fibres et plus particulièrement la fibre de cacao.
- Savoir équilibrer des glaces et des sorbets.
- Décoder la réglementation européenne et les mentions obligatoires.

CONTENU

- Expérimenter en laboratoire sur l'interaction des ingrédients.
- S'exercer à la compréhension des tables analytiques.



LIEUX & DATES

Tain-l'Hermitage

26-27-28 octobre



DURÉE

3 jours



TARIF

1800 € HT



NIVEAU

Expertise



Viennoiserie

La Viennoiserie selon l'École



OBJECTIFS

- Maîtriser les méthodes de réalisation : pétrissage, tourage, mise en forme, fermentation, cuisson, etc.
- Proposer une nouvelle offre de viennoiserie originale.
- Proposer une gamme de viennoiserie adaptée en production.

CONTENU

- Apprendre et réaliser les différentes pâtes de base.
- Comprendre et réaliser les différentes techniques de tourage.
- Réaliser des viennoiseries aux formes diverses et variées.



Virgilia Lebigre

Cheffe Pâtissière Formatrice



LIEUX & DATES

Paris
9-10-11 mars



DURÉE

3 jours



TARIF

1800 € HT



NIVEAU

Fondamentaux

La Viennoiserie et les Panettones selon Eric Ortuño



Eric Ortuño

Chef Pâtissier

Relais Desserts International

OBJECTIFS

- Maîtriser des méthodes de réalisation de viennoiseries selon les techniques du chef Eric Ortuño.
- Apprendre à créer de nouvelles viennoiseries plus rationnelles.
- Maîtriser les techniques de fabrication du Panettone, un produit authentique mais complexe.
- Comprendre les aspects scientifiques de la fermentation du levain naturel.

CONTENU

- Réaliser une gamme complète de viennoiseries inspirées de l'univers créatif du Chef : formes variées, parfums, associations innovantes.
- Réaliser des pâtes levées et des pâtes levées-feuilletées.
- Réaliser une gamme de panettone.
- Réaliser une gamme complète de viennoiseries fourrées avec différentes textures et saveurs.



LIEUX & DATES

Tain-l'Hermitage
29-30 septembre
1^{er} octobre



DURÉE

3 jours



TARIF

1800 € HT



NIVEAU

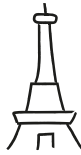
Maîtrise

Calendrier



L'École de Tain-l'Hermitage

	PAGE	CHEFS	JANV.	FÉVR.	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUIL.	SEPT.	OCT.
LES RENDEZ-VOUS D'EXCEPTION											
La Pâtisserie selon 2 MOF	NOUVEAU	33	J.-C. Jeanson & David Briand	3 jours					22 au 24		
CHOCOLATERIE & CONFISERIE											
Chocolaterie dragéifiée selon l'École		36	Jordan Lamberet	2 jours		3 et 4					
Les fondamentaux en chocolaterie selon l'École		37	Baptiste Sirand	3 jours					14 au 16		
Maîtrise de la chocolaterie selon l'École		38	Rémi Poisson	3 jours		9 au 11					
Chocolaterie en « One Shot » selon l'École		39	Romain Grzelczyk	2 jours				16 et 17			
Pièce artistique en chocolat selon l'École		40	Arthur Gavelle	3 jours							5 au 7
Les montages chocolat selon l'École		41	Yohan Dutron	3 jours							19 au 21
Techno-tactile chocolaterie selon l'École		42	Philippe Givre	3 jours				8 au 10			
PÂTISSERIE											
La Pâtisserie selon l'École		45	Baptiste Sirand & Arthur Gavelle	3 jours				4 au 6			
Gâteaux de voyage & Vente à emporter selon l'École	NOUVEAU	46	Marie Juguet	2 jours							12 et 13
La Pâtisserie Végétale selon l'École		47	Virgilia Lebigre	3 jours			27 au 29				
Penser la Pâtisserie selon David Briand		48	David Briand	3 jours						21 au 23	
RESTAURATION											
L'Univers de la Restauration selon l'École		52	Virgilia Lebigre	3 jours				8 au 10			
Les Desserts de Pascal Hainigue	NOUVEAU	53	Pascal Hainigue	3 jours			27 au 29				
GLACERIE											
La Pâtisserie glacée selon l'École		57	Yohan Dutron	3 jours		9 au 11					
La technologie de la glace selon Vincent Boué		58	Vincent Boué	3 jours							26 au 28
VIENNOISERIE											
La Viennoiserie et les Panettones selon Eric Ortuño		61	Eric Ortuño	3 jours						29 au 1 ^{er}	



L'École de Paris

PAGE		CHEFS		JANV.	FÉV.	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUIL.	SEPT.	OCT.
LES RENDEZ-VOUS D'EXCEPTION												
Pâtisserie et Producteurs selon Claire Heitzler et l'École	NOUVEAU	32	Claire Heitzler & Thierry Bridron	3 jours					18 au 20			
CHOCOLATERIE & CONFISERIE												
Les fondamentaux en chocolaterie selon l'École		37	Marie Juguet	3 jours		23 au 25						
PÂTISSERIE												
L'Univers Salon de Thé & Gâteaux de Voyage selon l'École	NOUVEAU	44	Arthur Gavelle & Marie Juguet	3 jours				20 au 22				
La Pâtisserie selon l'École		45	Arthur Gavelle	3 jours							7 au 9	
La Pâtisserie Végétale selon l'École		47	Rémi Poisson	3 jours								12 au 14
Penser la Pâtisserie selon David Briand		48	David Briand	3 jours					8 au 10			
La Pâtisserie selon Miquel Guarro		49	Miquel Guarro	3 jours					4 au 6			
Les texturants dans la Pâtisserie	NOUVEAU	50	Mathieu Roisin & Jean Sivéude	3 jours								5 au 7
RESTAURATION												
L'Univers de la Restauration selon l'École		52	Mathieu Roisin	3 jours							28 au 30	
GLACERIE												
Les fondamentaux de la Glacerie selon l'École		56	Mélanie Morea	2 jours			2 et 3					
VIENNOISERIE												
La Viennoiserie selon l'École		60	Virgilia Lebigre	3 jours			9 au 11					

Conditions générales de vente

LE DÉROULÉ DE LA FORMATION

Nous adaptons notre approche à chaque apprenant. Bien que les objectifs soient communs chacun progresse à son propre rythme. Nous veillons à ce que le formateur accompagne chaque participant dans sa montée en compétences.

L'APRÈS FORMATION

Réalisation des objectifs professionnels des apprenants via un buffet pour présenter les produits et les déguster. Un questionnaire de satisfaction sera complété par les apprenants et le Chef Formateur. Feuilles d'émargements signées par les apprenants et le Chef Formateur.

TARIFS HT

Les tarifs HT en vigueur sont ceux qui figurent sur le programme de formation en cours au moment de votre inscription à la formation. Le paiement doit être effectué en euros. Les frais annexes (hébergement, transports, dîners, etc.) sont à la charge de l'apprenant.

FRAIS D'ANNULATION

Des frais de gestion de dossier vous seront facturés en cas d'annulation de votre part (sauf sous présentation d'un justificatif). Le refus de prise en charge par les organismes de financement ou l'absence de réponse ne justifient pas une annulation de votre part.

Pour les CTE

Entre 1 mois et 15 jours avant le début de la prestation les frais s'élèveront à 500 €.

Entre 14 jours et 3 jours avant le début de la prestation les frais s'élèveront à 300 €.

Moins de 3 jours avant le début de la prestation, les frais s'élèveront à la totalité du prix du stage.

Pour les stages

Entre 1 mois et 15 jours avant le début du stage les frais s'élèveront à 500 €.

Entre 14 jours et 3 jours avant le début du stage les frais s'élèveront à 300 €.

Moins de 3 jours avant le début du stage, les frais s'élèveront à la totalité du prix du stage.

Nous nous réservons le droit d'annuler un stage 14 jours avant le démarrage, dans l'hypothèse où le nombre de participants serait insuffisant.

CONTENU DE LA FORMATION

Les formations indiquées dans la brochure de formation sont non contractuelles. Les formateurs se réservent le droit de modifier le contenu. Les réalisations effectuées durant les formations restent la propriété de VALRHONA - L'ÉCOLE VALRHONA.

ASSIDUITÉ ET ÉMARGEMENT

La présence des apprenants à l'ensemble des sessions de formation est obligatoire. Chaque stagiaire s'engage à signer les feuilles d'émargement sur chacune des demi-journées de formation.

En cas d'absence partielle ou départ anticipé le formateur ne fera pas signer l'apprenant sur la demi-journée absente.

L'ÉCOLE VALRHONA en tant qu'organisme de formation se réserve le droit de ne pas délivrer d'attestation de présence (en cas d'absence ou de départ anticipé), ce qui pourra compromettre la prise en charge financière par les financeurs.

Il appartient donc à l'employeur de veiller à ce que son salarié respecte ces obligations. En cas de litige de ce type, l'organisme de formation et/ou de financement se réservent le droit d'annuler la prise en charge validée en amont si les conditions de présence ne sont pas remplies ou si les preuves d'assiduité ne sont pas fournies.

MODALITÉ DE RÈGLEMENT

Pour les clients disposant d'un compte chez VALRHONA les frais de formation sont facturés à l'issue de la session. Pour les nouveaux clients, le règlement intégral de la formation sera exigé au moment de l'inscription. La facturation sera faite au nom de l'entreprise inscrite sur la formation.

PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE

Mention générale

Toutes les photos, images, techniques, cours, supports, recettes, noms des recettes, marques, logos, divulgués ou figurant dans les cours et documents remis ou communiqués à l'apprenant au cours de sa formation sont la propriété intellectuelle exclusive de VALRHONA - L'ÉCOLE VALRHONA.

Toute représentation, diffusion ou reproduction intégrale ou partielle, de même que la traduction, l'adaptation ou la transformation intégrale ou partielle est interdite sans autorisation et pourrait faire l'objet de poursuites pour contrefaçon (article L. 122-4 du Code de la propriété intellectuelle).

Utilisation du nom et du logo

VALRHONA et L'ÉCOLE VALRHONA sont des marques. Un apprenant en cours de formation ou ayant terminé sa formation est autorisé à mentionner VALRHONA - L'ÉCOLE VALRHONA pour informer qu'il a été apprenant dans ce centre de formation. Toute autre utilisation, notamment à titre publicitaire ou commercial, du nom VALRHONA - L'ÉCOLE VALRHONA nécessite d'obtenir au préalable le consentement écrit de VALRHONA - L'ÉCOLE VALRHONA. Toute utilisation envisagée du logo doit être approuvée préalablement par VALRHONA - L'ÉCOLE VALRHONA et respecter la charte graphique.

Livret recettes, contenus et supports pédagogiques

Chaque apprenant reçoit un Livret recettes. Le contenu de ce livret est la propriété intellectuelle exclusive de VALRHONA - L'ÉCOLE VALRHONA. La remise du livret physique à l'apprenant ne peut pas être interprétée comme une licence d'utilisation de tout ou partie des droits de propriété intellectuelle sur ce livret. À ce titre, toute représentation, diffusion ou reproduction intégrale ou partielle, de même que la traduction, l'adaptation ou la transformation intégrale ou partielle est interdite sans autorisation (article L. 122-4 du Code de la propriété intellectuelle).

Tous les contenus des cours et les supports pédagogiques remis ou présentés lors de la formation, quelle qu'en soit la forme (physique ou numérique), sont la propriété intellectuelle exclusive de VALRHONA - L'ÉCOLE VALRHONA ou des intervenants. Toute représentation, diffusion ou reproduction intégrale ou partielle, de même que la traduction, l'adaptation ou la transformation intégrale ou partielle est interdite sans autorisation (article L. 122-4 du Code de la propriété intellectuelle).

Travaux des apprenants

Les réalisations effectuées durant les formations restent la propriété intellectuelle de VALRHONA - L'ÉCOLE VALRHONA. Les apprenants sont autorisés à partager des photos ou vidéos de ces travaux sur les réseaux sociaux en mentionnant VALRHONA - L'ÉCOLE VALRHONA.

DROIT A L'IMAGE

Autorisation de captation et cession du droit à l'image

Chaque apprenant signe au début de la formation le document « Autorisation de captation et d'utilisation du droit à l'image ». Ce document lie les parties en matière de droit à l'image de l'apprenant.

Protection des données

Les données personnelles collectées recueillies dans le cadre de la formation à VALRHONA - L'ÉCOLE VALRHONA font l'objet par Valrhona SA d'un traitement de données personnelles afin de répondre à une mission d'intérêt public. Le traitement est fondé sur votre consentement.

Vous bénéficiez d'un droit d'accès, de rectification, d'effacement, d'opposition, d'un droit à la portabilité des informations qui vous concernent ainsi que d'un droit à la limitation des traitements que vous pouvez exercer en adressant un courriel à ecole@valrhona.fr ou en adressant un courrier, précisant vos coordonnées (identité, preuve permettant d'attester votre identité), à L'ÉCOLE VALRHONA, 8 quai du Général-de-Gaulle, 26600 Tain-l'Hermitage.

En cas de réclamation portant sur vos droits, vous pouvez saisir le Délégué à la protection des données personnelles du groupe Savencia à l'adresse suivante dpo@savencia.com. Vous avez également la possibilité d'introduire une réclamation auprès de la CNIL à l'adresse suivante : 3 place de Fontenoy, TSA 80715, 75334 Paris CEDEX 07.

RESPONSABILITÉ

VALRHONA - L'ÉCOLE VALRHONA n'est tenue vis-à-vis de l'apprenant que par une simple obligation de moyens dans le cadre de la formation. VALRHONA - L'ÉCOLE VALRHONA ne pourra en aucun cas être tenue responsable de tout dommage, vol, détérioration ou perte des objets et effets personnels apportés par l'apprenant.







École VALRHONA
Tain-l'Hermitage

8 quai du Général-de-Gaulle
26600 Tain-l'Hermitage
Tél. : 04 75 07 90 95

École VALRHONA
Paris

47 rue des Archives
75003 Paris
Tél. : 04 75 07 90 95

Retrouvez nous sur
@ecolevalrhona

