

# Petits Gâteaux Créatifs selon Miquel GUARRO

## PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans pâtisseries, 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

## MODALITES D'ÉVALUATION

Contrôle continu pendant toute la durée de la formation

## 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.

## PROGRAMME DETAILLE

- **Jour 1 8H30-12H30** : Accueil, tour de table, présentation du programme, réalisation des recettes de base type crémeux, confit.../ **Jour 1 14H-17H** : fabrication des biscuits et croustillants
- **Jour 2 8H30-12H30** : fabrication des différents inserts pour entremets et pâtisserie / **Jour 2 14H-17H** : suite fabrication des petits gâteaux en réalisant les montages (démonstration et participation)
- **Jour 3 8H30-12H30** : fabrication des décors chocolat et finition des petits gâteaux/ **Jour 3 14H-17H** : dressage du buffet, dégustation.

## Débriefing avec le Chef

**Présentiel Collectif**

## 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	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