Code article : 58035

Galettes et Gâteaux des Rois

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 École, 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
• Maîtriser les méthodes de réalisation : pétrissage, tourage, mise en forme, fermentation, garniture, cuisson …
• Travailler une offre de galettes et gâteaux des rois traditionnelle et originale
• Proposer une gamme adaptée en production

CONTENU et PROGRAMME DÉTAILLÉ
• Apprendre et réaliser les différentes pâtes de base et fourrage
• Comprendre et réaliser les différentes techniques de tourage
• Réaliser des galettes et gâteaux des rois aux formes diverses et variées

Jour 1 - 08H30-12H30 : Accueil, tour de table, présentation du programme, réalisation des pâtes levées-feuilletées
Jour 1 - 14H00-17H00 : Réalisation des pâtes levées
Jour 2 - 08H30-12H30 : Tourage des pâtes feuilletées et réalisation des recettes de base
Jour 2 - 14H00-17H00 : Suite réalisation des recettes de base + mise en forme
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 (Prix public)	Coût horaire HT	Coût total TTC
1200 € */**/***	85,71 €	1440 €

** 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