



La Viennoiserie selon Matthieu Atzenhoffer

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans boulangers, pâtisseries ; 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

Les viennoiseries sont des produits de plus en plus tendance. Elles nécessitent néanmoins un savoir-faire et la maîtrise de certaines méthodes. Lors de ce stage, vous apprendrez à créer une gamme de viennoiseries alliant des réalisations plus ou moins techniques et d'autres plus rationnelles qui sauront vous séduire par leurs aspects visuels et gustatifs.

CONTENU

- Réaliser une gamme complète de viennoiseries inspirées de l'univers créatif du chef : formes variées, parfums et associations innovantes.
- Réalisation de pâtes levées et de pâtes levées-feuilletées.

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