



Bistronomie Sucrée selon l'École Valrhona

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans restaurateurs ; gérants et salariés

PRÉ-REQUIS

Niveau Débutant

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

- Proposer une nouvelle offre de desserts de bistronomie.
- Réaliser une mise en place et des dressages rapides et pertinents.

CONTENU

- Réalisation d'une gamme de desserts simples de restaurant (desserts assiette).
- Travail d'association de produits de saison.
- Réalisation de recettes tout chocolat, fruitées ou épicées.

PROGRAMME DÉTAILLÉ

- Jour 1 8h30 – 12h30 : Accueil, tour de table, présentation du programme / Jour 1 14H00-17H00 : fabrication des recettes de base
- Jour 2 8H30-12H30 : Fabrication des décors et des desserts et dégustation/ Jour 2 14H00-17H00 : suite dégustation et debriefing 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
1 200 € */**/**	85,71 €	1 440 €

*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 clients -25 ans



Durée de la formation : 14 heures

INFORMATIONS CONCERNANT L'ORGANISME DE FORMATION

N° SIRET : 435 480 520 000 12

N° Déclaration d'existence :
827 500 518 26