



# La Pâtisserie Végétale

## Selon l'École

### PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Gérants et salariés, professionnels des métiers de la gastronomie sucrée.

### PRÉ-REQUIS

**Niveau 2 – Maîtrise**

Minimum 3 ans d'expérience professionnelle

### MODALITÉS DE SUIVI

Feuille d'émargement, certificat de réalisation

### MOYENS D'ENCADREMENT

Chef pâtissier formateur Ecole, assistant pâtissier + équipe Ecole

### 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

- 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 et PROGRAMME DÉTAILLÉ

- Réaliser une gamme complète de pâtisseries boutique, aux textures variées et aux saveurs délicates : petits gâteaux, entremets, tartes, ... 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.
- Temps d'échange sur la technologie des ingrédients.

**Jour 1 - 08H30-12H30** : Accueil, tour de table, présentation du programme ; technologie sur le végétal

**Jour 1 - 14H00 - 17H00** : fabrication des crémeux, ganache montée avec démonstration du formateur

**Jour 2 - 08H30-12H30** : Deuxième moment de technologie sur les substituts du végétal

**Jour 2 - 14H00-17H00** : suite fabrication des entremets

**Jour 3 - 08H30-12H30** : fabrication des décors chocolat et entremets

**Jour 3 - 14H00-17H00** : 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 (Prix public)	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