



# 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

### MODALITES 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 DETAILLÉ

- 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