

L'Univers de la Restauration Selon l'École

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans restaurateurs ; gérants et salariés

PRÉ-REQUIS

Niveau 1- Fondamentaux

Minimum 1 an d'expérience professionnelle

MODALITÉS DE SUIVI

Feuille d'émargement, certificat de réalisation

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

- Créer une gamme de desserts à l'assiette du dessert bistrannique jusqu'au dessert gastronomique.
- Découvrir et travailler des associations gustatives classiques et plus originales.
- Apprendre à gérer les mises en place de ces desserts assiette.

CONTENU

- Réaliser une gamme de desserts à l'assiette alliant la saisonnalité et le goût.
- Créer une gamme de mignardises.
- Optimiser les recettes et les mises en place tout en adaptant le dressage.
- Réaliser des recettes de base issues des Essentiels sous le prisme de la gourmandise raisonnée.

PROGRAMME DÉTAILLÉ

- **Jour 1 8H30-12H30** : Accueil, tour de table, présentation du programme, réalisation des différents crémeux, mix à glace.../
Jour 1 14H-17H : fabrication des différents biscuits et pâtes
- **Jour 2 8H30-12H30** : fabrication des coulis, sauces .../ **Jour 2 14H-17H** : fabrication des différents éléments propre à chaque dessert
- **Jour 3 8H30-12H30** : Fabrication des décors et des desserts assiette et dégustation/ **Jour 3 14H-17H** : suite 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
1 800 € */**/**	85,71 €	2 160€

*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 : 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