



# Les Desserts et Mignardises de Florence Lesage

## PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans pâtisseries, restaurateurs ; 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

- Découvrir la vision du monde sucré de Florence Lesage à travers la pâtisserie de restauration.
- Comprendre son univers créatif, et découvrir son attrait pour les produits simples et les goûts francs : la vanille, le chocolat, la noisette, le café, les fruits...

## CONTENU

- Travail de produits frais de saison, associations de nouvelles saveurs, avec des assaisonnements originaux.
- Réalisation d'une gamme de desserts de restaurant gastronomique.

## 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