

Rencontre avec les Gagnants de la Coupe du Monde de la Pâtisserie

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans pâtisseries ; gérants et salariés

PRÉ-REQUIS

Niveau Perfectionnement

MODALITÉS DE SUIVI

Feuille d'émargement, attestation de présence

MOYENS D'ENCADREMENT

Chefs pâtisseries formateurs, assistant pâtissier + équipe École

NOMBRE DE BÉNÉFICIAIRES PAR SESSION DE FORMATION

Inscription individuelle sur des laboratoires pouvant accueillir jusqu'à 16 stagiaires

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle continu pendant toute la durée de la formation

- Cette année l'École Valrhona accueille les chefs de l'équipe gagnante de la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2025.

OBJECTIFS

- Profiter de 3 jours de formations aux côtés de ces Chefs.
- Plonger dans leurs univers créatifs.
- Découvrir les étapes de préparation d'un concours.

CONTENU

- Réaliser le buffet élaboré lors de la coupe du monde de la pâtisserie 2025 (desserts, pâtisseries, et pièces artistiques).
- Partager un moment avec les Chefs pour échanger sur leurs parcours.

PROGRAMME DÉTAILLÉ

- **Jour 1 8H30-12H30** : Présentation de l'Équipe gagnante, accueil, tour de table, découverte du programme, fabrication des recettes de base avec une partie de démonstration et par les formateurs
Jour 1 14H00-17H00 : fabrication des recettes de base par les apprenants
- **Jour 2 8H30-12H30** : fabrication des recettes pour les dégustations/ **Jour 2 14H00-17H00** : fabrication des éléments de pièce artistiques par les formateurs et les apprenants
- **Jour 3 8H30-12H30** : finition des desserts et des pièces artistique / **Jour 3 14H00-17H00** : Mise en place d'un buffet

Débriefing avec les Chefs

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
2 200 € */**/**	104,76 €	2 640 €

* 10% de remise sur prix public pour tout 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