



Schulungs-
programm

2026

V-lab
kehl

Inhalt

4

Die ausbildenden
Chef-Patissiers

6

Die Ecole
Valrhona
weltweit

8

Workshops
(1-tägige Kurse)

12

Stages
(mehrtägige Kurse)

15

Weitere
Informationen





Laurent Massé

 [laurentmasse_](https://www.instagram.com/laurentmasse_)

Laurent Massé ist Chef Patissier und seit 2015 Teil des Valrhona Teams. Am Anfang seiner Karriere sammelte Laurent schon früh wertvolle praktische Erfahrungen in verschiedenen Patisserien in Frankreich, darunter die Patisserie Mulhaupt in Strasbourg, wo er auch seinen Konditoren-Meisterbrief erhalten hat. Danach folgten zehn Jahre in der Gastronomie, darunter fünf Jahre als Chef Patissier im Brenner's Park Hotel Baden-Baden, wo er sein gesammeltes Know-How noch weiter vertiefen konnte. Bei Valrhona steht Laurent den deutschen und österreichischen Kunden für die technische Beratung zur Verfügung.



Virgilia Lebigre

 [virgilia_lebigre](https://www.instagram.com/virgilia_lebigre/)

Virgilia Lebigre stammt aus einer Familie von Gastronomen und begann ihre Ausbildung in der Patisserie und Chocolaterie bei Michel Belin in Albi.

Anschließend nahm sie an einigen Wettbewerben teil, wie dem Championnat de France des Arts Gourmands, und erhielt 2013 den MAF Chocolatier. Sie setzte ihre Ausbildung im BTM Pâtisserie im Restaurant ihrer Familie fort.

Im Jahr 2015 trat Virgilia dem Team von Chef Cédric Grolet im Meurice in Paris bei, eine sehr bereichernde Zeit für ihre berufliche Entwicklung.

Im Jahr 2017 setzte sie ihre Arbeit in der Maison Caffet fort, an der Seite von Pascal Caffet (MOF Pâtissier), Mathieu Blandin (Patisserie Weltmeister), und Alexandre Gyé-Jacquot (MOF Chocolatier). Gewissenhaft und kreativ übte sie dort die Funktion der Sous-Chefin aus und gewann die Trophée Gérard Barsé. Anschließend wurde sie Chef der Boutiquen des Sternekochs Christopher Hache in der Provence.

Mit dem Ziel, ihre Leidenschaft weiterzugeben, schloss sich Virgilia Anfang 2022 der Ecole Valrhona als Patissière an und leitet regelmäßig Kurse.

Die Ecole Valrhona weltweit



5

Écoles

3 V-Labs (Mailand,
Barcelona, Kehl)



46

Chefs Patissiers,
10 Nationalitäten,
8 Sprachen



Écoles Valrhona



V-Labs



Chef Pâtissiers
vor Ort





Workshops



Frühlings- und Sommer-Patisserie



Laurent Massé

Ausbildender Chef
Pâtissier

INHALT

- Herstellung einer Reihe von Gebäckteilen für den Frühling und den Sommer, klassisch oder pflanzlich
- Moderner Aufbau, verschiedene Texturen, mit Schokolade und Früchten
- Neue Biskuit-Rezepte, Cremes, Mousses, mit der neuen Vision der Ecole Valrhona

ZIEL

- Die Vision des verantwortungsvollen Genusses mit weniger Zucker und Fett entdecken
- Den Aufbau und rationelle Produktionsmethoden meistern
- Inspirationen zur Erweiterung Ihres Frühlings- und Sommerangebots finden



ORT & DATUM

Kehl
17.-18. März 2026

NEXT GENERATION

Für Azubis von Cercle V Partnern



Laurent Massé

Ausbildender Chef
Pâtissier

Die Auszubildenden erhalten die Möglichkeit, einen Tag mit einem Chef der Valrhona Schule zu verbringen.

INHALT

- Überblick über französische Patisserie mit Törtchen und kleinen Kuchen, Pralinen und pflanzlichen Kreationen
- Entdecken und Umsetzung verschiedener Techniken

ZIEL

- Inspirationen finden
- Einblick in die moderne Patisserie erhalten
- Andere junge Konditoren treffen



ORT & DATUM

Kehl
13. & 15. Juli 2026

Berlin
22. & 23. Juli 2026

PATISSERIE FÜR DEN HERBST UND DEN WINTER



Laurent Massé

Ausbildender Chef
Pâtissier

INHALT

- Herstellung verschiedener Produkte mit Schokolade und saisonalen Früchten
- Rezepte aus klassischer und moderner Patisserie
- Familien-Kuchen, Büche, Törtchen, Tarte, Pralinen, und auch pflanzliche Rezepte

ZIEL

- Das Herbst- und Winter-Angebot mit rationalem Aufbau modernisieren
- Neue Ideen erhalten, um sich von der Konkurrenz zu differenzieren
- Verschiedene Geschmacksassoziationen entdecken



ORT & DATUM

Kehl
14. & 15. September

Stages



Pflanzliche Patisserie



INHALT

- Eine vollständige Palette von Boutique-Patisserien mit vielfältigen Texturen und feinen Geschmacksrichtungen herstellen: kleine Kuchen, Desserts, Torten usw., und dabei die Vorgaben der pflanzlichen Patisserie respektieren.
- Grundrezepte unter dem Gesichtspunkt des bewussten Genusses erstellen.
- Austausch über die technischen Aspekte der Zutaten.

ZIEL

- Die neuen Konsumtrends rund um die pflanzliche Patisserie verstehen.
- Neue Zutaten entdecken, um köstliche Rezepte zu kreieren, die den neuen Erwartungen der Verbraucher entsprechen.
- Eine neue Palette von Patisserien entwickeln, um das Angebot in Ihrer Boutique zu diversifizieren



**Virgilia
Lebigre**
Ausbildende
Chef Pâtissière



ORT & DATUM

Kehl
29.September –
1. Oktober 2026

2-Tages-Kurs mit
Besichtigung bekannter
Patisserien in Straßburg
am 3. Tag

PREIS

1000€ (inkl. MwSt.)
3 Übernachtungen &
Frühstück,
1x Abendessen und
2x Mittagessen inklusive.



NIVEAU
Fortgeschrittene



Services & Infos

Workshops, Stages, Demonstrationen

Workshops (1 Tag) und Stages (mehrtägige Masterclasses) sind Hands-On-Kurse, die wir das ganze Jahr über in verschiedenen Regionen organisieren, um Ihnen Techniken und Produkte vorzustellen, während wir gemeinsam arbeiten.

Die ebenfalls in Ihrer Nähe organisierten Vorführungen (teilweise mit externen Chef Patissiers) ermöglichen es Ihnen, unsere Marken und die Neuheiten zu entdecken (Originalrezepte der Ecole Valrhona und Verkostung inklusive).

Des Weiteren gibt es die Möglichkeit, spezifische Fragestellungen mit unserem Chef Patissier direkt in Ihrer Produktionsstätte zu bearbeiten, und gemeinsam Lösungen zu finden.

Unser Engagement:

Wir begleiten Sie und Ihre Teams, um die Zukunft einer Branche vorzubereiten, die auf Fachwissen und Exzellenz ausgerichtet ist und dabei immer verantwortungsbewusster und nachhaltiger wird.

Unser Ziel

Wir unterstützen Sie mit gezielten Schulungen, die sich auf spezifische Herausforderungen in der Gebäck- und Schokoladentechnik konzentrieren, um Ihnen Inspirationen zur Erneuerung Ihres Sortiments und Tipps zur Verbesserung Ihrer Produktionsprozesse zu geben.

Übersicht Termine 2026

Zusätzlich zu den Kursen und Demonstrationen, haben Sie die Möglichkeit, unseren Chef Patissier und das Valrhona-Team bei verschiedenen Events in ganz Deutschland und Österreich zu treffen. Vorführungen mit externen Chef Patissiers runden unser Angebot ab. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass die Anzahl der Plätze bei Kursen und Vorführungen begrenzt ist.

Messen

- 7.-11.2. Gelatissimo Eisfachmesse, Stuttgart
- 20.-21.4. Transgourmet PUR Messe, Salzburg
- 28.-29.9. Rolling Pin Messe, Düsseldorf
- 24.-27.10. Südback, Stuttgart

Vorführungen

- 3.3. Vorführung mit Anna Plagens, Hamburg
- 11.3. Vorführung in Innsbruck
- 28.4. Vorführung in Heidelberg
- Juni Vorführung/Event mit Jordi Bordas
- 22.9. Vorführung in Köln
- 13.10. Vorführung in München

Workshops (eintägige Kurse)

- 17.-18.3. Frühlings- & Sommerpatisserie, Kehl
- 13./15.7. Next Generation (Cercle V), Kehl
- 22.-23.7. Next Generation (Cercle V), Berlin
- 14.-15.9. Herbst- und Winterpatisserie, Kehl

Stage/Masterclass (mehrtägiger Kurs)

- 29.9.-1.10. Pflanzliche Patisserie, Kehl



Jordi Bordas

 [jordi_bordas](https://www.instagram.com/jordi_bordas/)

Jordi Bordas, Patisserie-Weltmeister in 2011, hat eine Konditoreischule in Barcelona gegründet, um seine Erfahrungen und sein Wissen mit neuen Generationen von Konditorenfachleuten zu teilen.

Mit unersättlicher Neugier und seiner Motivation, den Konditoreisektor zu innovieren, hat sich Jordi in den vergangenen Jahren der Erforschung komplexer technologischer Aspekte der Konditorei gewidmet. Dieser Prozess führte ihn zur Entwicklung der B-Concept-Methode: seiner eigenen Methode, um Rezepte von Grund auf zu formulieren. Es ist eine Methode, die auf soliden Grundlagen basiert und eine einzigartige Schritt-für-Schritt-Methodik bietet.

Wir freuen uns, im Juni eine Vorführung mit Jordi Bordas zum Thema „weniger Zucker und weniger Fett“ organisieren zu können. Weitere Informationen zu diesem Event folgen in Kürze!

Praktische Informationen



Preise

Die Preise variieren je nach Kurs, zu weiteren Informationen kontaktieren Sie bitte Ihren Vertriebsmitarbeiter.



Ablauf der Ausbildung

Preise inkludieren Material vor Ort sowie ein Mittagessen. Weitere Mahlzeiten und Logis werden nicht übernommen. Wir behalten uns das Recht vor, einen Kurs 7 Tage vor Kursbeginn abzusagen, falls die Teilnehmerzahl nicht ausreicht.



Cercle-V-Kunden können ihre Treuepunkte zur Zahlung verwenden.



ADRESSE VALRHONA GOURMET

Otto-Hahn-Str. 5
77694 Kehl-Auenheim
Deutschland

Bitte organisieren Sie sich Ihre Anreise. Der nächste Bahnhof ist Kehl Hauptbahnhof, von hier erreichen Sie uns in 10 Min. mit dem Taxi.

Hotelempfehlungen bei Übernachtung in Kehl:

- "Der Rebstock", Hauptstraße 183, +49 7851 91040
- "Hafen 17", Hafenstraße 17, +49 7851 8986999
- "B&B Hotel", Allensteiner Straße 15, +49 6146 8153685



V-lab
kehl

LAB KEHL
Otto-Hahn-Strasse 5
77694 Kehl
+49 7851 89 98612

Folgen Sie uns:
[@ecolevalrhona](https://www.instagram.com/colevalrhona)

