



L'Univers Sucré selon Patrice Ibarboure

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

- S'inspirer de l'univers esthétique du Chef Patrice Ibarboure.
- Travailler sur le choix des matières premières, des associations de parfums.
- Innover pour renouveler votre carte de desserts.

CONTENU

- Élaboration de différents desserts.
- Réalisation de recettes contemporaines à base de fruits frais & chocolats avec différents jeux de texture et d'assaisonnement.

PROGRAMME DÉTAILLÉ

- Jour 1 Matin : Accueil, tour de table, découverte du programme/ Jour 1 Après-midi : fabrication des recettes de base
- Jour 2 Matin : fabrication des recettes de base/ Jour 2 Après-midi : fabrication des décors
- Jour 3 Matin : finition des desserts assiette + dégustation/ Jour 3 Après-midi : suite dégustation, débriefing avec le Chef

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 |
|-----------------------------|-----------------|----------------|
| 1650 € * | 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