Code article : 49359

La Pâtisserie végétale
selon l'École

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION
Gérants et salariés, professionnels des métiers de la gastronomie sucrée.

PRÉCONISATION
Niveau 2 – Maitrise

MODALITÉS DE SUIVI
Feuille d'émargement, certificat de réalisation

MOYENS D'ENCADREMENT
Chef pâtissier formateur École, 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
- Comprendre les nouvelles tendances de consommation autour de la pâtisserie végétale
- Découvrir de nouveaux ingrédients pour créer des recettes gourmandes, qui répondent aux nouvelles attentes des consommateurs
- Développer une nouvelle gamme de pâtisseries pour diversifier votre offre en boutique

CONTENU et PROGRAMME DÉTAILLÉ
- Réaliser une gamme complète de pâtisseries boutique, aux textures variées et aux saveurs délicates tout en respectant le cahier des charges de la pâtisserie végétale
- Réaliser des recettes de base issues des Essentiels sous le prisme de la gourmandise raisonnée
- Profiter d'un temps d'échange sur la technologie des ingrédients

Jour 1 - 08H30-12H30 : Accueil, tour de table, présentation du programme ; technologie sur le végétal
Jour 1 - 14H00 - 17H00 : Fabrication des crémeux, ganache montée avec démonstration du formateur
Jour 2 - 08H30-12H30 : Deuxième moment de technologie sur les substituts du végétal
Jour 2 - 14H00-17H00 : Suite fabrication des entremets
Jour 3 - 08H30-12H30 : Fabrication des décors chocolat et entremets
Jour 3 - 14H00-17H00 : Dressage du buffet, 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
1800 € */**/***	85,71 €	2160 €

**-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 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