



# Déclinaisons Sucrées selon l'École Valrhona

## 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

- Travailler des recettes de bases pour des usages multiples, facilement déclinables : réalisation de desserts de brasserie, de banquets, ou gastronomiques.
- Réaliser une mise en place de dressages élégants pour des desserts faciles à mettre en œuvre.

## CONTENU

- Réalisation d'une gamme de desserts déclinables en fonction des caractéristiques de vos activités.
- Travail d'association de produits de saison.
- Réalisation de recettes modernes au chocolat, à base d'épices ou de fruits frais.

## 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