



# Univers Salon de Thé & Gâteaux de Voyages

## Selon l'École

### PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Gérants et salariés, professionnels des métiers de la gastronomie sucrée.

### PRÉ-REQUIS

**Niveau 1- Fondamentaux**

Minimum 1an d'expérience professionnelle

### MODALITÉS DE SUIVI

Feuille d'émargement, certificat de réalisation

### 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 sur l'univers du salon de thé selon l'expertise de l'École VALRHONA.
- Travailler sur le choix des matières premières, des associations de parfums.
- Innover pour renouveler votre carte.
- Apprendre de nouvelles techniques.

### CONTENU

- Élaborer différents desserts et gâteaux de voyage.
- Réaliser des recettes contemporaines à base de fruits frais & chocolats avec différents jeux de textures et d'assaisonnement.
- Réaliser une gamme de gâteaux de voyages adaptée à la production.
- Réaliser des recettes de base issues des Essentiels sous le prisme de la gourmandise raisonnée.

### PROGRAMME DÉTAILLÉ

- **Jour 1 : 8H30-12H30** : Accueil, tour de table, découverte du programme, fabrication des masses à gâteau de voyage / **Jour 1 : 14H00-17H00** : fabrication des différents éléments composants des desserts « salon de thé »
- **Jour 2 : 8H30-12H30** : fabrication des pâtes, des confits, des crémeux... / **Jour 2 : 14H00-17H00** : Cuisson des gâteaux de voyage
- **Jour 3 : 8H30-12H30** : finition des desserts et des gâteaux de voyage / **Jour 3 : 14H00-17H00** : Mise en place d'un buffet

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 clients -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