



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 1 an 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

MODALITES 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'Ecole 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 DETAILLE

- 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