



# 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.

## 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