



# Montage Créatif selon Enric Rovira

## PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans chocolatiers ; gérants et salariés

## PRÉ-REQUIS

Niveau Confirmé

## 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

- Découvrir l'univers créatif du chef Enric Rovira, qui s'inspire et collabore avec des sculpteurs, peintres, designers, et céramistes pour imaginer de nouveaux produits au chocolat.
- Découvrir les bases et les techniques pour la réalisation de pièces en chocolat commerciales.

## CONTENU

Réalisation de pièces artistiques en chocolat, inspirées de l'univers créatif du chef.

## 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