



# La Pâtisserie 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 Ecole, assistant pâtissier + équipe Ecole

## 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

- Maîtriser les méthodes de réalisation, montage et finition.
- Innover pour renouveler votre gamme, en tenant compte des saisons et des produits disponibles.
- Réaliser une gamme de pâtisserie différenciante avec une déclinaison en fonction des saisons.
- Découvrir de nouvelles associations gustatives.

## CONTENU et PROGRAMME DETAILLÉ

- Réaliser des recettes innovantes d'entremets, tartes, petits gâteaux...
- Comprendre les fondamentaux de la pâtisserie et apprendre de nouvelles techniques : finitions, décors chocolat répondant aux tendances de consommation actuelles et aux exigences de la pâtisserie boutique.
- Réaliser des recettes de base, issues des Essentiels sous le prisme de la gourmandise raisonnée.

**Jour 1 - 8H30-12H30 :** Accueil, tour de table, présentation du programme, fabrication des crèmeux, ganaches montées avec démonstration par le chef

**Jour 1 - 14H00-17H00 :** fabrication des différents biscuits et croustillants

**Jour 2 - 08H30-12H30 :** Montage des inserts pour les entremets et pâtisseries

**Jour 2 - 14H00-17H00 :** Montage des entremets par le chef et les apprenants

**Jour 3 - 08H30-12H30 :** fabrication des décors chocolat et entremets

**Jour 3 - 14H00-17H00 :** dressage du buffet, dégustation

Débriefing avec le Chef

Présentiel Collectif

## MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

- Méthode active permettant un apport théorique et pratique applicable immédiatement par chacun des participants.
- Crédit 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 client -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