



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

MODALITÉS 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 différenciée avec une déclinaison en fonction des saisons.
- Découvrir de nouvelles associations gustatives.

CONTENU et PROGRAMME DÉTAILLÉ

- 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.
- 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 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

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