

Programa de formación 2025



V-lab
Barcelona

Índice

3

Presentación

4-5

Los Chefs Valrhona
a través del mundo

7

Cursos

16

Información
práctica



Chef Pastelera Valrhona de España y Portugal

Originaria de México, Sandra Ornelas comienza su formación en el Institut Paul Bocuse donde tuvo la oportunidad de formarse al lado de grandes nombres de la gastronomía francesa.

Después decidió completar su formación dirigiendo su aprendizaje hacia la Pastelería y Chocolatería al lado de Philippe Rigollot, Campeón del mundo de la pastelería y Mejor Obrero de Francia. Desde el 2013, Sandra integra el equipo de formadores de L'École Valrhona como cheffe pastelera Valrhona España

En 2018, obtuvo el tercer lugar en el concurso internacional "Pastry Queen". En 2021, se gradúa con el Máster en "Desarrollo e Innovación de Alimentos" por la Universidad de Barcelona.

"Disponer de un espacio de formación nos permite acompañar a nuestros clientes en su día a día, ofreciéndoles formaciones cada vez más cercana a sus intereses e inquietudes. En este nuevo espacio, queremos motivar constantemente para crear, innovar, encontrar lo que puede ayudar a nuestros clientes mañana, brindarles soluciones y así hacer evolucionar la profesión"

Sandra Ornelas

Cheffe Pastelera Formadora

 @sandraornelasa

Los Chefs Valrhona a través del mundo



5
Écoles


3 V-Labs (Milán,
Barcelona, Kehl)

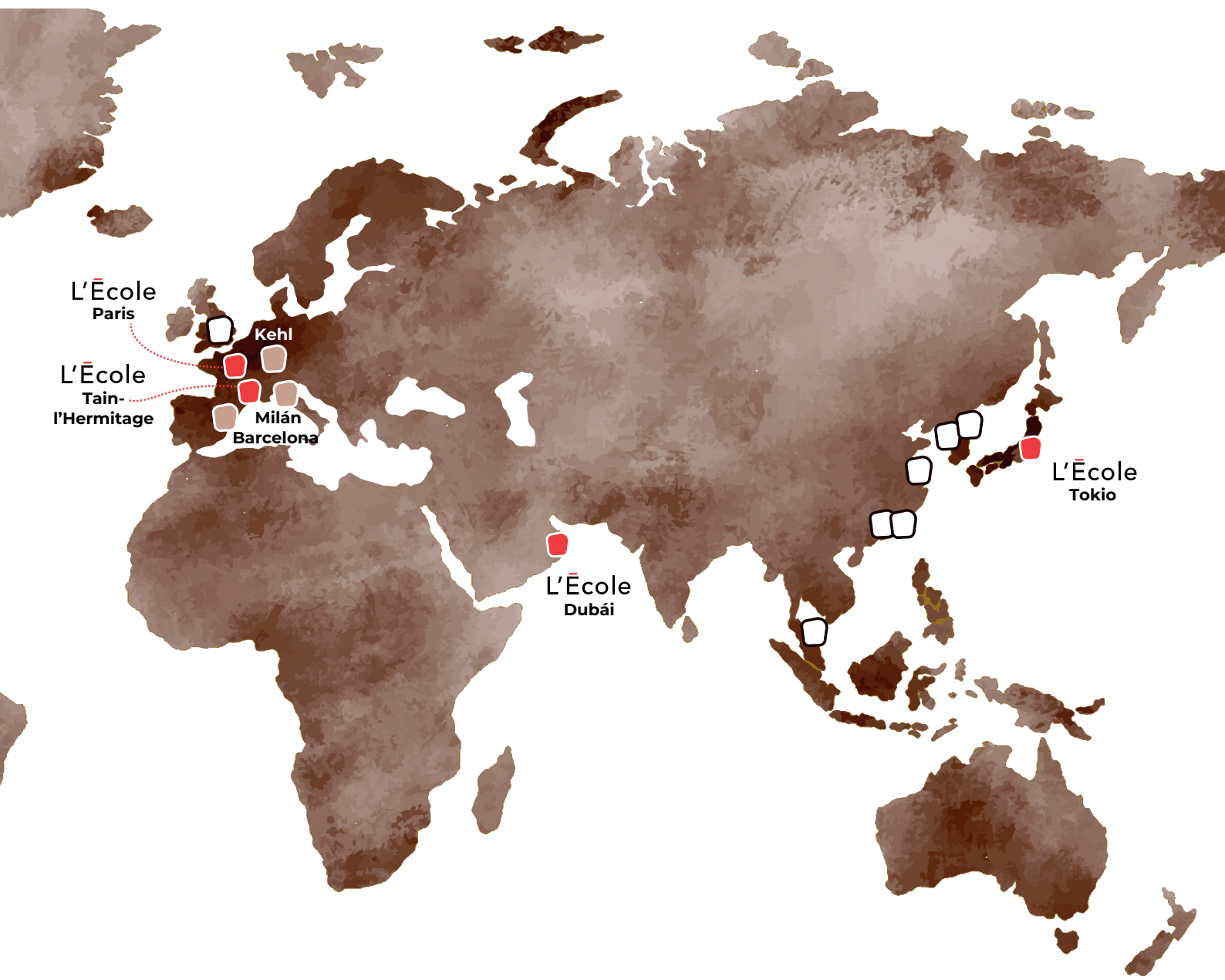


42

Chefs Pasteleros,
10 nacionalidades,
8 lenguas habladas



-  Écoles Valrhona
-  V-Labs
-  Chef Pastelero en la zona



L'École
Paris

L'École
Tain-
l'Hermitage

Kehl

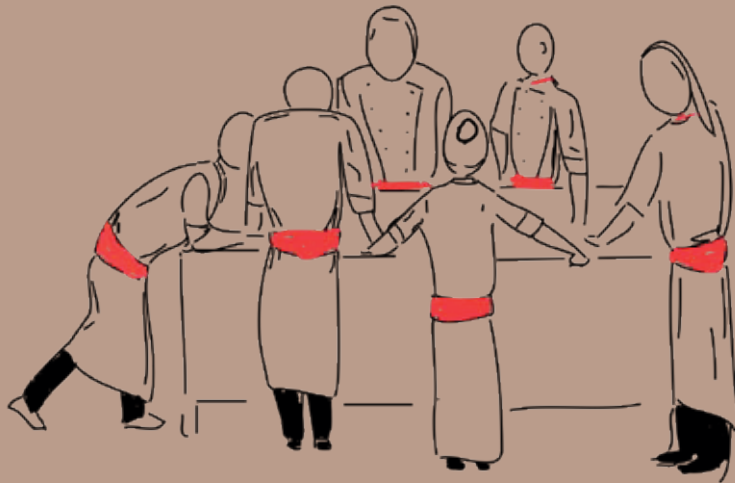
Milán
Barcelona

L'École
Dubái

L'École
Tokio



Cursos



Heladería



Iván Vázquez
Chef heladero

OBJETIVOS

El objetivo del curso es aplicar técnicas avanzadas en la elaboración de helados, con un enfoque en la creación de barquetas con sabores creativos para vitrinas, acompañadas de salsas, crujientes y veteados.

BIOGRAFÍA

A lo largo de mi carrera, he tenido la oportunidad de trabajar en lugares como Pomme Sucre con Julio Blanco y adentrarme en el mundo de la alta restauración junto a Koldo Miranda. Pero no fue hasta que entré en el Cenador de Amós (3 estrellas Michelin) cuando descubrí mi pasión por la heladería, desarrollando un estilo propio y participando en diferentes campeonatos.

También he ganado experiencia en el Hotel Ushuaia de Ibiza. Actualmente, me dedico a la formación y asesoramiento técnico en heladería a nivel internacional.



LUGAR Y FECHAS

Madrid - MOM
25-26 febrero



DURACIÓN

2 días



TARIFA

700 €



NIVEL

Perfeccionamiento

Bollería



Alexis García
Chef Pastelero

OBJETIVOS

- Aprender las técnicas de base de la bollería. Comprender el impacto de los ingredientes utilizados en las recetas presentadas
- Enriquecer su gama en tienda. Formas variadas, golosos sabores y asociaciones innovadoras inspiradas en el universo creativo del chef.

BIOGRAFÍA

Nieto e hijo de panadero, tras largos años de trabajo en la panadería familiar inicia junto a su esposa Marlene Hernández su propio proyecto 100% Pan y Pastelería. El objetivo principal es hacer llegar al cliente la pasión por el oficio, por el pan de calidad y la pastelería de alto nivel. Siendo autodidacta, ha tenido la fortuna de formarse y aprender al lado de algunos de los mejores pasteleros del mundo, a través de stages profesionales en España, Francia e Italia. Como por ejemplo con Gaëtan Paris (MOF) de, Rolando Morandín, Stephan Leroux (MOF y CMP), Stephan Glacier (MOF), Jordi Bordas (CMP), Julien Álvarez (CMP), Gianluca Fusto, Christopher Domange entre otros.



LUGAR Y FECHAS

Madrid- MOM
6-7 mayo



DURACIÓN

2 días



TARIFA

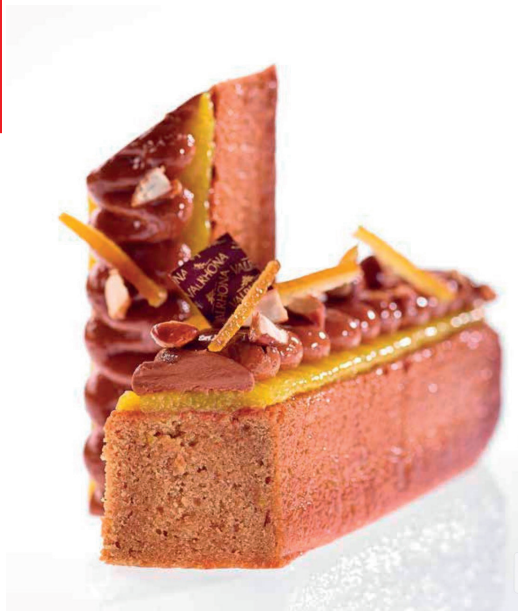
700 €



NIVEL

Perfeccionamiento

Productos de Impulso Snacking



Sandra Ornelas

Chef Pastelera,
École Valrhona

OBJETIVOS

- Comprender y reflexionar sobre el concepto de pastelería nómada, ideal para la venta para llevar.
- Creación de una gama de tartas de viaje y productos de snacking y merienda, golosos y sencillos de replicar en producción.

BIOGRAFÍA

Originaria de México, Sandra Ornelas comienza su formación en el Institut Paul Bocuse donde tuvo la oportunidad de formarse al lado de grandes nombres de la gastronomía francesa.

Después decidió completar su formación dirigiendo su aprendizaje hacia la Pastelería y Chocolatería al lado de Philippe Rigollot, Campeón del mundo de la pastelería y Mejor Obrero de Francia. Desde el 2013,

Sandra integra el equipo de formadores de L'École Valrhona como cheffe pastelera Valrhona España. En 2018, obtuvo el tercer lugar en el concurso internacional "Pastry Queen". En 2021, se gradúa con el Máster en "Desarrollo e Innovación de Alimentos" por la Universidad de Barcelona.



LUGAR Y FECHAS

Lisboa
3-4 Junio



DURACIÓN

2 días



TARIFA

700€



NIVEL

Perfeccionamiento

La Pastelería según Miquel Guarro



Miquel Guarro
Chef Pastelero

OBJETIVOS

- Realización de recetas innovadoras: pasteles, tartas, individuales...
- Comprensión de los fundamentos de la pastelería y aprendizaje de nuevas técnicas: acabados, decoraciones de chocolate respondiendo a tendencias de consumo actuales

BIOGRAFÍA

Joven apasionado del chocolate se formó en la Escuela del Gremio de Pastelería de Barcelona compaginando los estudios con el trabajo en la Pastelería Targarona y posteriormente en Bubó, pastelería de referencia Barcelona. Tuvo la suerte de trabajar una corta pero intensa temporada en Francia en el equipo de la prestigiosa Pastelería Frank Fresson en Metz. Durante 3 años, fue el Chef Pastelero del Restaurante Dos Cielos de Barcelona con 2 estrellas Michelin donde empezó a buscar su propio camino en el mundo dulce. Miquel Guarro es el ganador del Trofeo Lluís Santa Pau más joven de la historia, premio que le reconoce como Mejor Maestro Chocolatero 2013. Es coautor del libro "Four in One" distribuido por todo el mundo. También colabora en varias revistas del sector donde presenta las novedades que crea.



LUGAR Y FECHAS

Barcelona- V-LAB
3-4 Junio



DURACIÓN

2 Días



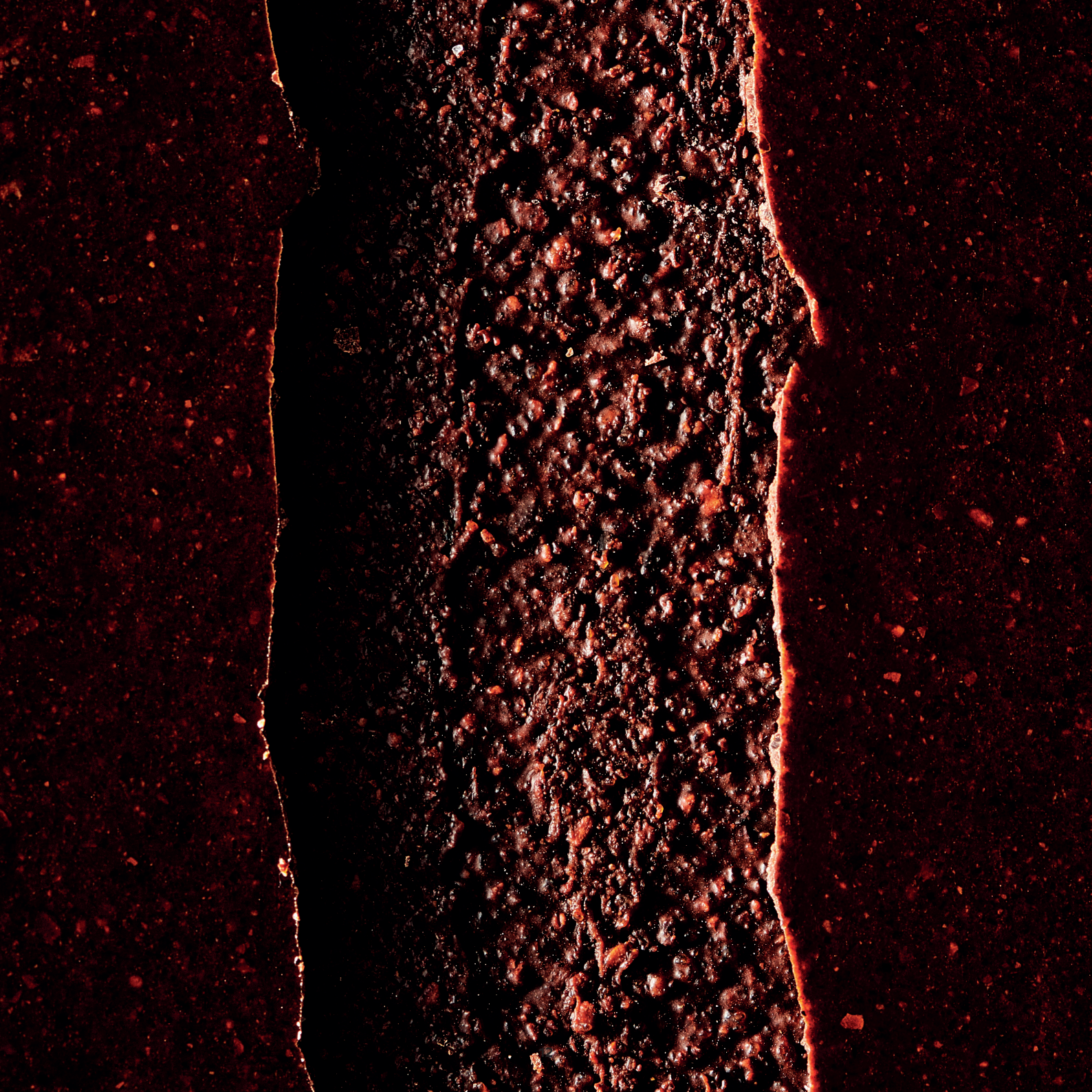
TARIFA

700 €



NIVEL

Perfeccionamiento



Panettone



Rolando y Francesca Moradin
Chef Pastelero y Técnica alimentaria

OBJETIVOS

- Descubra la estrella de las masas fermentadas: el panettone en sus diferentes formatos de sabor y forma de la mano del reconocido chef italiano Rolando Morandin y su hija Francesca.
- Dominar las técnicas de fabricación del panettone, un producto auténtico pero complejo.
- Comprender los aspectos científicos de la fermentación de la masa madre.

BIOGRAFÍA

Rolando Morandin es uno de los grandes maestros de la pastelería italiana. Una vida profesional transcurrida en su pastelería de Saint-Vincent, ahora confiada a la dirección de su hijo Mauro. Una segunda carrera entre estudiantes, profesionales, aulas y laboratorios para transmitir todos sus conocimientos sin escatimar energías, buenas palabras, sugerencias y consejos.

Sus especialidades son muchas, por ejemplo: confitería tradicional, confitería, bombones, pero su punto fuerte son sus productos fermentados.

Francesca Morandin se graduó con honores en la Universidad de Ciencias de la Alimentación de Turín se muda después a Milán, donde desarrolló una patente sobre masa madre sin gluten. Graduada, comenzó a trabajar como freelance junto a su padre, apoyándolo en la parte teórica durante los cursos. Actualmente, padre e hija son docentes en empresas del sector y en escuelas o centros de formación, en Italia y en el extranjero.



LUGAR Y FECHAS

Barcelona- AULA DISPAN
16-17-18 de septiembre
Oporto
30-1-2 octubre



DURACIÓN

3 días



TARIFA

1050€



NIVEL

Perfeccionamiento

La Pastelería según Ruth Gou



Ruth Gou

Chef Pastelera

OBJETIVOS

La idea de este curso es dar a conocer la filosofía de GOU Patisserie. Una pastelería joven y contemporánea donde ponemos en valor la materia prima que utilizamos para elaborar así postres donde la tradición pastelera juega un papel básico pero siempre acompañada de las técnicas más actuales y dando la estética va de la mano del sabor.

Aprovechando el fin de año, Ruth nos compartirá una de sus elaboraciones estrella de la Navidad

BIOGRAFÍA

Ruth Gou, pastelera con más de 10 años de trayectoria en el sector. Formada en sus inicios en la EPGB y aprendiendo muy de cerca con grandes profesionales del sector como Josep Maria Rodriguez Guerola. Durante 3 años, responsable del Máster en Pastelería de Restaurante y cocina dulce de Basque Culinary Center. Actualmente, directora de proyecto de Gou Patisserie, una pastelería muy joven en Palafrugell (Costa Brava). A destacar también, Joven Talento de la Gastronomía 2020, Fava de Cacao 2024 por el proyecto de Gou Patisserie y premio a mejor Alumni 2024 por el Gremi de Patisserie de Barcelona por su destacada trayectoria laboral.



LUGAR Y FECHAS

Barcelona- V-LAB
7-8 de octubre



DURACIÓN

2 días



TARIFA

700€



NIVEL

Perfeccionamiento

La Pastelería según David Briand



David Briand
Chef Pastelero

OBJETIVOS

- Creación de una gama de tartas, entremets e individuales, inspirados en el universo creativo del chef. Inspirarse para renovar su gama en tienda. Descubrir asociaciones de ingredientes y sabores originales.

BIOGRAFÍA

En 2004, tras una formación en panadería, David se decanta por una formación en pastelería, descubriendo esta maravillosa profesión y pasión.

Para perfeccionar sus conocimientos, inicia un diploma BTM. Una vez conseguido y con ganas de seguir mejorando, decide cruzar las fronteras y descubrir qué hay más allá.

En Barcelona se une, pues, al prestigioso equipo de Oriol Balaguer, Mejor Maestro Artesano de España, donde adquiere una verdadera experiencia. En 2014, después de 6 años en el equipo, de los cuales 2 como chef ejecutivo, decide transmitir sus conocimientos incorporándose a la École Valrhona como Chef Pastelero Formador. Finalista del Mundial de las Artes Dulces en 2016 con el Equipo de Francia, obtiene el título de uno de los Mejores Obreros de Francia en 2019. Hoy en día, trabaja como chef ejecutivo en la École Valrhona de Tain l'Hermitage.



LUGAR Y FECHAS

Tain l'Hermitage
École Valrhona
4-5 noviembre



DURACIÓN

2 días



TARIFA

700€



NIVEL

Perfeccionamiento

Services



Consejo Técnico en Empresa

Es una presentación personalizada, gracias a una formación construida a medida en respuesta a una problemática en materia de técnicas pasteleras & chocolateras. Un experto Valrhona (chef pastelero, ingeniero, etc.) se desplaza a su negocio para responder a esta expectativa específica y acompañarle con la temática que desee. Todos los temas de los cursos propuestos en las páginas pueden ser tratados y adaptados a sus necesidades y características: renovación de gama, mejora de la producción, etc. El CTE se dirige principalmente al equipo de obrador. El contenido de esta formación será único, personalizado y adaptado al nivel de su equipo. La duración será de 1 a 3 días, según la demanda. Para conocer la disponibilidad de los chefs, contacte con su comercial.

Formación Práctica



Precios

Cursos de 2 días: **700€**

Cursos de 3 días: **1050€**



Desarrollo de la formación y material

- Llegada de los participantes 08h30
- Inicio de la formación 09h00
- Comida: 13h30

(Las comidas están incluidas en el precio)

Fin de la formación 17h00

El último día: presentación del bufé y entrega de diploma

Es obligatorio la chaquetilla y el calzado profesional.



20% de descuento para los clientes Cercle V.

También puede utilizar sus puntos habas para pagar sus formaciones.

Curso de 2 días: 6875 puntos

Curso de 3 días 10312 puntos



V-LAB VALRHONA

C/Sant Pere Més Alt, 72
08003 Barcelona

DISPAN

C/Formentera, 1-3
08192 Sant Quirze del Vallés

MOM

C/Serrano, 95
28006 Madrid

ECOLE VALRHONA

8, Quai du Générale du Gaulle
26600 Tain l'Hermitage- Francia

ACPP

PL De Sant'ana à lapa 71
1200-798 Lisboa

FABRICA BOLOS DO FOLHETA

Rua de Tapada (Beiriz)
4495-341 Povia de Vareim

Para cualquier información adicional, estamos a su disposición en el teléfono **934121999** o por email **serviciocliente@valrhona-selection.com**



V-lab
Barcelona

V-LAB
C/ Sant Pere Més Alt, 72
08003 Barcelona

Visítenos en
[@evolevalrhona](https://www.instagram.com/evolevalrhona)

