

Les texturants dans la Pâtisserie

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Gérants et salariés, professionnels des métiers de la gastronomie sucrée.

PRÉ-REQUIS

Niveau 2 – Maîtrise

Minimum 3 ans d'expérience professionnelle

MODALITÉS DE SUIVI

Feuille d'émargement, certificat de réalisation

MOYENS D'ENCADREMENT

Chef pâtissier formateur Ecole + Chef Expert ingrédients, 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

- Comprendre l'utilisation des différents texturants et gélifiants.
- Apprendre à optimiser les textures et la conservation.
- Mélanger les ingrédients de façon optimale.
- Créer une gamme de pâtisseries qualitative et rationnelle.

CONTENU et PROGRAMME DÉTAILLÉ

- Réaliser une gamme de pâtisserie boutique aux textures variées.
- Présentation et temps théorique sur les divers gélifiants et texturants utilisés en pâtisserie.
- Formation réalisée en binôme entre 2 experts de la pâtisserie et des ingrédients.

Jour 1 - 08H30-12H30 : Accueil, tour de table, présentation du programme, puis présentation théorique sur les différents texturants et gélifiants

Jour 1 - 14H00-17H00 : fabrication des recettes de base biscuits, croustillants, crémeux, ganaches montées avec démonstration par le chef

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
1 800 € */**/**	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.

INFORMATIONS CONCERNANT L'ORGANISME DE FORMATION

N° SIRET : 435 480 520 000 12 -
N° de déclaration d'existence :
827 500 518 26



Durée de la formation : 21 heures

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