



La Confiserie selon l'Ecole Valrhona

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans chocolatiers ; pâtisseries ; gérants et salariés

PRÉ-REQUIS

Niveau Débutant

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

- Proposer des produits originaux pour enrichir votre offre.
- Comprendre les fondamentaux de la confiserie.

CONTENU

Lors de la formation, vous apprendrez à réaliser une gamme de confiserie avec comme fil conducteur, le chocolat, le praliné, la pâte d'amande et le fruit.

PROGRAMME DÉTAILLÉ

- Jour 1 8H30-12H30 : Accueil, tour de table, présentation du contenu des journées/ Jour 1 14H-17H : réalisation de recettes de base (sirop...)
 - Jour 2 8H30-12H30 : Réalisation de diverses confiseries/ Jour 2 14H-17H : suite réalisation de recettes
 - Jour 3 8H30-12H30 : réalisation des finitions et emballage/ Jour 3 14H-17H : dressage du buffet, dégustation, conclusion
- 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 € */**/**	94,29 €	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° Déclaration d'existence :
827 500 518 26