



Wedding Cakes Wedding Croq selon Jean-Philippe Walser

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans pâtisseries, traiteurs ; gérants et salariés

PRÉ-REQUIS

Niveau Perfectionnement

MODALITÉS DE SUIVI

Feuille d'émargement, attestation de présence

OBJECTIFS

- Apprendre les bases de la réalisation des croquembouches.
- Appliquer ces bases dans la réalisation de Wedding Cakes originaux.

CONTENU

- Réalisation de différents Wedding Cakes selon l'univers créatif du chef.
- Travail de la nougatine, de la pâte à choux et du sucre tiré

PROGRAMME DETAILLE

- Jour 1 matin : Accueil, tour de table, présentation du programme/ Jour 1 Après-midi : réalisation des éléments en nougatine
- Jour 2 matin : réalisation des recettes de base (type crèmes) / Jour 2 Après-midi : réalisation des biscuits et des pâtes à choux
- Jour 3 matin : montage et finition/ Jour 3 Après-midi : dressage du buffet, dégustation et débriefing avec le Chef

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
1650 € *	78,57 €	1980 €

* 10% de remise sur prix public pour tout client Valrhona



Durée de la formation : 21 heures

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

MODALITES D'ÉVALUATION

Contrôle continu pendant toute la durée de la formation

INFORMATIONS CONCERNANT L'ORGANISME DE FORMATION

N° SIRET : 435 480 520 000 12

N° Déclaration d'existence :
827 500 518 26