



# Pâtisserie Créative selon François Daubinet

## PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans pâtisseries, restaurateurs ; gérants et salariés

## PRÉ-REQUIS

Niveau Perfectionnement

## MODALITÉS DE SUIVI

Feuille d'émargement, attestation de présence

## OBJECTIFS

- Proposer une nouvelle offre de petits gâteaux et entremets créatifs et gastronomiques.
- Réaliser une mise en place et des dressages innovants et pertinents.

## CONTENU

- Réalisation d'une gamme de pâtisseries contemporaines et peu sucrées, inspirées de l'univers créatif du chef.
- Travail d'association de produits de saison.

## 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 |
|-----------------------------|-----------------|----------------|
| 1 650 € *                   | 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

## MODALITÉS 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