

L'Ecole
VALRHONA

2027

PROGRAMME DE FORMATION



Édito

Chers clients,

Nous abordons cette année 2027 avec beaucoup d'envie, de nouveautés et de surprises. L'École Valrhona ouvre un nouveau chapitre de son histoire, au travers d'un programme fidèle à ce que nous sommes et à ce que nous savons faire : innover, transmettre et vous accompagner au plus près de vos besoins.

Ce programme vous offre de nombreuses découvertes, tant humaines avec l'arrivée de nouveaux intervenants, que professionnelles avec l'ouverture de nouvelles thématiques.

La boisson, devenue incontournable dans notre secteur, ainsi que les techniques de vente en boutique, jouent un rôle clé pour valoriser vos créations auprès des consommateurs.

Fort de son succès, nous avons également étoffé notre proposition de formations dans l'univers de la viennoiserie avec une offre sucrée, mais pas seulement... Évidemment, nous poursuivons notre chemin sur nos catégories iconiques à savoir la chocolaterie, la pâtisserie et la glacerie, riches d'un savoir-faire et de techniques uniques propres aux chefs formateurs de l'École Valrhona.

Fidèle à notre mission « Ensemble cultivons vos talents », l'École Valrhona poursuit son engagement pour une gastronomie innovante.

Notre projet : vous accompagner dans votre développement et construire un réseau de chefs au service de la gastronomie d'aujourd'hui et de demain.

Nous profitons de ce nouveau chapitre pour exprimer notre profonde gratitude envers Thierry Bridron et David Briand pour leur contribution et leur passion durant toutes ces années. Alors qu'ils explorent de nouvelles opportunités au sein du groupe ou ailleurs, leur héritage continuera d'inspirer et de guider nos initiatives à venir.

Leur engagement a façonné l'École Valrhona en un lieu de référence et de partage, un héritage considérable qui va continuer de vivre et de grandir au travers de nos futures rencontres.

Enfin, nous souhaitons la bienvenue à Nicolas Paciello, nouveau Chef Exécutif de l'École Valrhona Paris, qui, fort d'une expérience riche et polyvalente dans le monde de la gastronomie, apportera de nouvelles perspectives à l'École Valrhona.

L'École Valrhona vous ouvre ses portes, abordons cette nouvelle page ensemble et continuons de cultiver vos talents !

L'équipe des Écoles Valrhona France



Sommaire

6
L'histoire de l'École

8
Les valeurs de l'École

10
L'École Valrhona à travers le monde

12
Les chefs

14
Rencontre avec les équipes

15
Les formations par thématique

57
Prestations de l'École

68
Calendrier

70
Conditions Générales de Vente

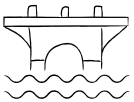
L'histoire de l'École

L'École Valrhona, fondée il y a plus de 35 ans grâce à la vision partagée de Valrhona et Frédéric Bau, est devenue un centre d'expertise et de perfectionnement dédié au chocolat et à la pâtisserie. Elle incarne une dynamique d'innovation et de créativité, rassemblant des passionnés de gastronomie pour échanger et progresser ensemble. Depuis ses débuts, l'École a su évoluer avec les métiers de la gastronomie sucrée tout en préservant ses valeurs fondamentales, transmettant un savoir-faire d'excellence à travers le monde.





Le chocolat Guanaja, lancé il y a plus de 40 ans, a été révolutionnaire avec son pourcentage de cacao exceptionnellement élevé à 70%, offrant un goût et un profil aromatique distinctifs. Ce chocolat a posé des défis aux professionnels en raison de sa complexité de travail. C'est dans ce contexte que Paul Bernard Bret et Frédéric Bau ont créé l'École Valrhona pour aider les artisans à surmonter ces obstacles techniques. Aujourd'hui, Guanaja demeure emblématique de l'innovation et de l'excellence de Valrhona, et l'École continue d'accompagner les professionnels dans leurs défis quotidiens, renforçant ainsi le lien entre tradition et innovation.



1989

Création de l'École Valrhona à Tain-l'Hermitage par Frédéric Bau et Paul Bernard-Bret



1995

Création des *Essentiels Valrhona*, un manuel de référence dans la pâtisserie qui permet d'équilibrer les recettes de toutes les créations sucrées

2007

Ouverture de l'École Valrhona de Tokyo



David Capy, Pâtissier à l'École Valrhona, obtient le titre de MOF Pâtissier-Confiseur

Diffusion du premier cahier de tendances



2009

Ouverture de l'École Valrhona de Paris-Viroflay

2015

Ouverture de l'École Valrhona de Brooklyn



Christophe Renou, Chef Pâtissier à l'École Valrhona, obtient le titre de MOF Pâtissier-Confiseur

2016

Nicolas Riveau, Pâtissier à l'École Valrhona, remporte le concours Charles Proust



2018



Rémi Montagne et Christophe Domange, Chefs Pâtissiers à l'École Valrhona, remportent le titre de Champions du Monde des Desserts Glacés

2019



L'École Valrhona célèbre ses 30 ans par une collaboration avec Claire Heitzler et publie son *Manuel de Réflexion* pour une pâtisserie plus engagée

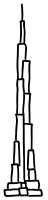
David Briand, Chef Pâtissier à l'École Valrhona, obtient le titre de MOF Pâtissier-Confiseur

2022



L'École située à Viroflay se relocalise en plein centre de **Paris**

2024



Ouverture de l'École Valrhona de Dubaï

2023



Nouvelle édition *Les Essentiels*

Les valeurs de l'École Valrhona



Engagements

L'École Valrhona est dédiée à la promotion d'une gastronomie sucrée qui allie création, innovation et technique. Elle s'engage à transmettre son expertise et son savoir-faire en développant les compétences des professionnels, intégrant des approches novatrices et établissant des partenariats éducatifs solides. Véritable incubateur d'idées et de créativité, elle accompagne les professionnels dans leur quête d'excellence, les aidant à cultiver leur singularité et à repousser les limites de leur métier.

Transmission et jeunes générations

Centre d'expertise pour les artisans du goût, l'École Valrhona offre des formations d'excellence qui réunissent chefs renommés et figures montantes. Elle inspire les nouvelles générations en enrichissant son offre pédagogique avec des techniques avancées et des approches créatives. L'École accompagne les professionnels dans le développement de leurs compétences techniques et créatives, leur permettant de se démarquer dans le monde de la gastronomie.

Innovation et créativité

Tournée vers l'avenir, l'École Valrhona pousse les limites de la créativité et de l'innovation. Avec plus de 100 ans d'histoire, la marque Valrhona partage son ADN d'innovation avec l'École, où les services tels que la R&D et l'analyse sensorielle collaborent étroitement pour développer des techniques et des recettes adaptées aux nouvelles attentes des consommateurs.

Réseau Mondial et Proximité

Avec des écoles à Tain-l'Hermitage, Tokyo, Paris, Brooklyn, et Dubaï, l'École Valrhona offre un réseau mondial d'apprentissage et de transmission. En plus des cinq écoles, des chefs Valrhona sont présents sur zone, assurant une proximité terrain et un accompagnement personnalisé. Ce réseau garantit une expertise et un soutien partout dans le monde, permettant aux professionnels de bénéficier d'une formation d'excellence et de conseils adaptés à leurs besoins locaux.

Gourmandise Raisonnée

GOURMANDISE RAISONNÉE

La gourmandise raisonnée, initiée par Frédéric Bau, redéfinit la pâtisserie avec des desserts beaux, bons et sains, grâce à une utilisation réfléchie des ingrédients. Depuis 2015, la Maison Valrhona incarne ce concept avec l'appui de ses services de R&D et de ses spécialistes en nutrition. En 2023, les chefs de l'École Valrhona ont revisité toutes les recettes du recueil 'Les Essentiels', intégrant pleinement la gourmandise raisonnée. Ce recueil rassemble des créations emblématiques comme la ganache montée et les crémeux, proposant des recettes équilibrées qui respectent cette approche moderne tout en adoptant des pratiques pâtissières plus responsables. Les recettes revisitées selon les critères de la gourmandise raisonnée sont également appliquées dans les stages et autres prestations proposés par l'École Valrhona.

L'École Valrhona à travers le monde

5

Écoles

3 V-Labs (Milan, Barcelone, Kehl)

46

Chefs Pâtissiers

10 nationalités

8 langues parlées



- **Écoles Valrhona**
- **V-Labs**
- **Chef Pâtissier sur zone**


L'École
Paris
Kehl
L'École
Tain-
l'Hermitage
Milan
Barcelone
L'École
Tokyo
L'École
Dubaï

Chefs École



Jérémy Aspa
Chef Pâtissier Formateur
@jeremy_aspa



Yohan Dutron
Chef Pâtissier Formateur
@yohan_dutron



Arthur Gavelle
Chef Pâtissier Formateur
@arthur_gavelle



Philippe Givre
Chef Pâtissier Exécutif, Coordinateur du Savoir-Faire École
@chefphilippegivre



Romain Grzelczyk
Chef Chocolatier Formateur
@romaingrzelczyk



Victor Jitmet-Lehtihet
Pâtissier



Marie Juguet
Cheffe Pâtissière Formatrice
@marie_juguet



Jordan Lamberet
Chef Chocolatier Formateur
@jordan.lamberet



Virgilia Lebigre
Cheffe Pâtissière Formatrice
@virgilia_lebigre



Antoine Michelin
Chef Pâtissier Formateur
@antoinemichelin



Mélanie Morea
Cheffe Pâtissière
@melanie.morea



Nicolas Paciello
Chef Pâtissier Exécutif de l'École de Paris
@nicolaspaciello



Rémi Poisson
Chef Pâtissier Formateur
@remi_poisson



Mathieu Roisin
Chef Pâtissier Formateur
@mathieuroisin



Baptiste Sirand
Chef Pâtissier Formateur
@baptiste.sirand



Yejun Yoo
Apprenti Pâtissier
@yejuny.00

Nos invités



Hélène Berton
Barmaid - Barista
@leverreamelange



Vincent Boué
Chef Glacier,
Meilleur Ouvrier de France
Glacier
@vincentbouemof



David Briand
Chef Pâtissier Exécutif,
Meilleur Ouvrier de France
Pâtissier - Confiseur
@david_briand



Fabrice David
Chef Pâtissier Exécutif
de l'École de Tokyo
@fabrice_david



Patrice Demers
Chef Pâtissier
@patrice_demers



Claire Heitzler
Cheffe Pâtissière
@claire.heitzler



Rémi Montagne
Chef Glacier
Champion du monde 2018
@remimontagne



Géraldine Porcher
Consultante en vente
@mets_conseils



Jean Sivieude
Chef Démonstrateur SOSA
@jeansivieude



Thomas Subrin
Chef Boulanger,
Meilleur Ouvrier de France
Boulanger
@thomassubrin



Thomas Trefcon
Barman - Barista
@leverreamelange



Léandre Vivier
Chef Pâtissier
@leandre.vivier

Retrouvez les portraits
de nos chefs invités
sur notre site internet.

Rencontre avec les équipes

Nous vous accompagnons dans votre expérience avec l'École Valrhona.

Planification | Communication | Marketing | Relation Client | Accueil



Bilge Bozok
Chargée de gestion et coordination École

Nathalie Lascroux
Responsable Marketing et Communication École France

Nelly Goumarre
Chargée de relation client École

Noémie Bernard
Chargée de relation client École

Julie Deroux
Chargée d'accueil École

Les formations par thématique

Sommaire

17 Rencontres du Monde

21 Chocolaterie

29 Pâtisserie

39 Restauration

43 Glacerie

47 Boulangerie & Viennoiserie

53 Boisson & mixologie

55 Boutique



Rencontres du Monde

La Pâtisserie selon l'École Tokyo





Fabrice David
Chef Pâtissier Exécutif
École de Tokyo

LIEUX & DATES
Paris
11-13 mai

DURÉE
3 jours

TARIF
1800 € HT

NIVEAU
Maîtrise

OBJECTIFS

- S'inspirer de l'univers gourmand et esthétique de la pâtisserie japonaise.
- Travailler le choix des matières premières, des associations de parfums et de textures.
- Maîtriser les méthodes de réalisations et de finitions.
- Découvrir de nouvelles associations gustatives.

CONTENU

- Réaliser des recettes innovantes avec des ingrédients originaux et adaptés aux consommateurs français.
- Plonger dans l'univers de la pâtisserie japonaise.
- Immersion dans la culture gastronomique japonaise.

Rencontre avec les Gagnants de la Coupe du Monde de Pâtisserie

EXCLUSIF CERCLE V*



LIEUX & DATES
Tain-l'Hermitage
28-30 juin

DURÉE
3 jours

TARIF
1800 € HT

NIVEAU
Maîtrise

OBJECTIFS

- Profiter de 3 jours d'immersion aux côtés de ces Chefs au parcours exceptionnel.
- Plonger dans leur univers créatif.
- Découvrir les étapes de préparation d'un concours de niveau international.

CONTENU

- Suivre la préparation du buffet élaboré lors de La Coupe du Monde de la Pâtisserie 2027 (desserts, pâtisseries, et pièces artistiques).
- Partager un moment avec les Chefs pour échanger sur leur parcours et goûter leurs créations.

*Jusqu'au 31 mars 2027 inclus

L'univers sucré de Patrice Demers

NOUVEAU





Patrice Demers
Chef Pâtissier

LIEUX & DATES
Tain-l'Hermitage
18-20 octobre

DURÉE
3 jours

TARIF
1800 € HT

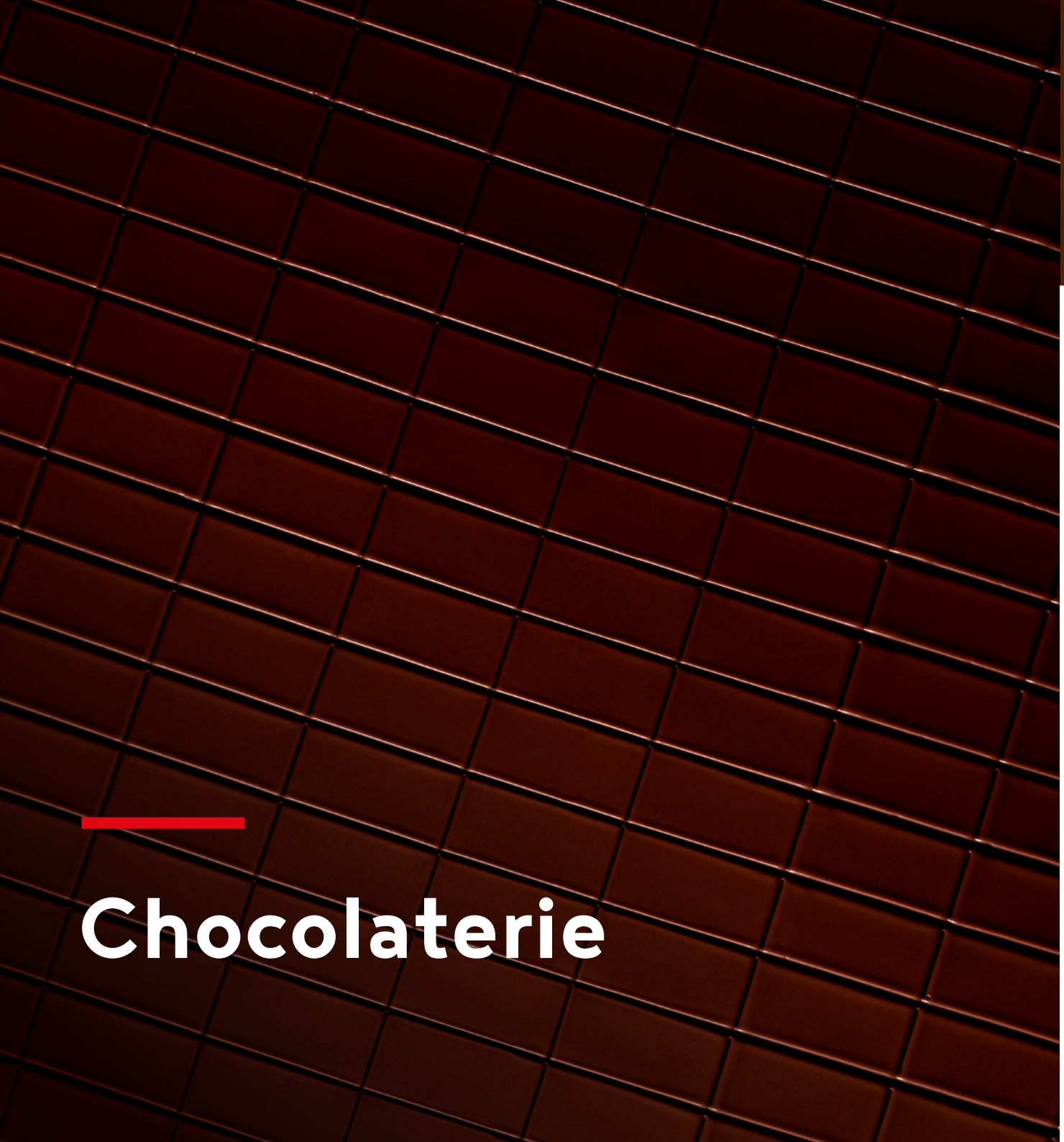
NIVEAU
Maîtrise

OBJECTIFS

- Découvrir la vision du monde sucré de Patrice Demers à travers son parcours unique et sa gamme de desserts de restaurant (dessert à l'assiette, Tea time, mignardises...), récemment étoilé pour son restaurant Sabayon à Montréal, Canada.
- Comprendre son univers, ses produits et sa démarche pour réaliser une offre de desserts gourmands.
- Découvrir son approche minimaliste et son travail autour des ingrédients du terroir.

CONTENU

- Travailler les produits frais, de terroir, associer de nouvelles saveurs.
- Réaliser une gamme de desserts de restaurant.
- Réaliser diverses recettes incluant ses desserts signatures.
- Bénéficier d'un moment de partage privilégié avec un chef international.



Chocolaterie

Les Fondamentaux de la Chocolaterie





Yohan Dutron
Chef Pâtissier Formateur (Tain l'Hermitage)



Marie Juguet
Cheffe Pâtissière Formatrice (Paris)

OBJECTIFS

- Maîtriser les techniques de base en chocolaterie.
- Apprendre à réaliser les différentes applications (ganaches, pralinés ...) dans le respect des techniques.
- Apprendre à obtenir une conservation optimale.
- Découvrir l'univers de la chocolaterie pour lancer votre gamme de bonbons de chocolat.

CONTENU

- Aborder toutes les bases de la chocolaterie, du tempérage au moulage.
- Réaliser des ganaches et des pralinés aux textures différentes.
- Réaliser des bonbons de chocolat aux goûts et formes variés.
- Maîtriser l'enrobage mécanique et proposer de multiples décors.
- Avoir une approche théorique destinée à la compréhension des ingrédients qui composent le chocolat.

LIEUX & DATES

Tain-l'Hermitage
12-14 avril

Paris
13-15 septembre

DURÉE

3 jours

TARIF

1800 € HT

NIVEAU

Fondamentaux

Chocolaterie dragéfiée





Jordan Lamberet
Chef Chocolatier Formateur

LIEUX & DATES
Tain-l'Hermitage
8-9 juin

DURÉE
2 jours

TARIF
1200 € HT

NIVEAU
Fondamentaux

OBJECTIFS

- Proposer des produits dragéifiés pour enrichir et diversifier votre offre en boutique.
- Maîtriser la méthode de fabrication de chocolats dragéifiés réalisés par turbine.
- Réaliser et comprendre les différentes finitions « décors ».

CONTENU

- Élaborer des recettes de chocolats dragéifiés, en variant les bases (fruits secs, pâtes de fruits, caramels...).
- Travailler sur différentes technologies de machines (turbines, turbines à bandes...) pour proposer un assortiment de finitions variées (couleurs, textures).

Maîtrise de la Chocolaterie





Jérémy Aspa
Chef Pâtissier Formateur (Tain-l'Hermitage)



Jordan Lamberet
Chef Chocolatier Formateur (Paris)

OBJECTIFS

- Se perfectionner sur les fondamentaux de la chocolaterie : procédés de fabrication et impact des ingrédients utilisés sur le bonbon de chocolat.
- Se perfectionner sur la qualité de production et de conservation.
- Proposer des produits originaux pour enrichir et diversifier votre offre en boutique.

CONTENU

- Assister au cours technologique d'une demi-journée dans le but de comprendre l'impact des ingrédients.
- Réaliser des recettes de bonbons de chocolat, de snacking (barres, tablettes...) et de confiseries (pralinés, pâtes d'amandes, ganaches à cadrer et ganaches liquides pour corps creux...) variées et innovantes.
- Maitriser l'enrobage mécanique et proposer de multiples décors.

LIEUX & DATES

Tain-l'Hermitage
6-8 septembre

Paris
1-3 mars

DURÉE

3 jours

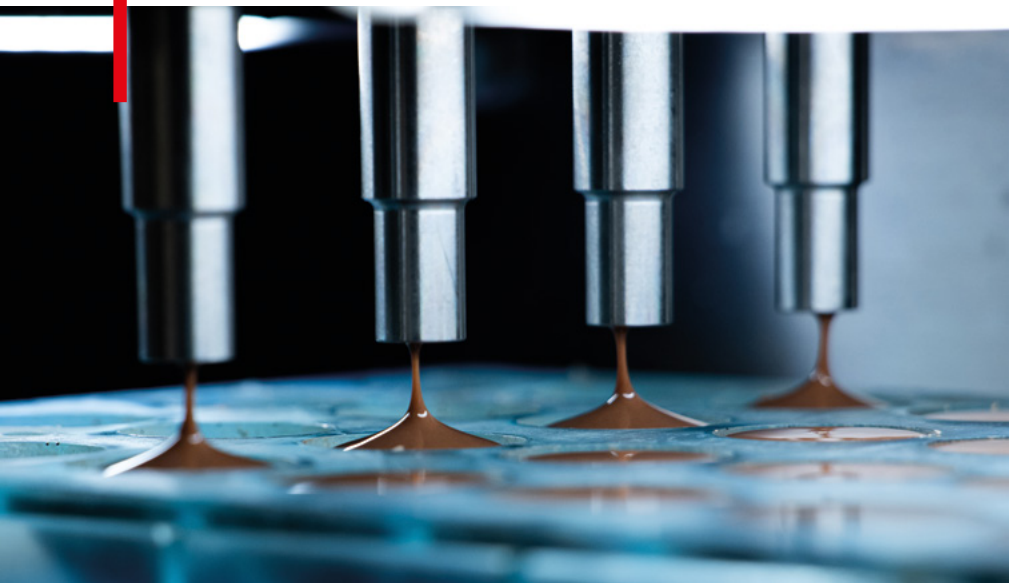
TARIF

1800 € HT

NIVEAU

Maîtrise

Chocolaterie en "One shot"





Romain Grzelczyk
Chef Chocolatier Formateur

LIEUX & DATES
Tain-l'Hermitage
18-20 mai

DURÉE
3 jours

TARIF
1800 € HT

NIVEAU
Maîtrise

OBJECTIFS

- Comprendre et maîtriser la fabrication de bonbons de chocolat par la technologie « One Shot ».
- Développer une gamme de produits différenciants avec des textures variées.
- Comprendre comment équilibrer les recettes d'intérieurs.

CONTENU

- Présentation de la technologie « One Shot ».
- Travail sur l'équilibrage des recettes, les viscosités.
- Analyser la répartition du chocolat et de l'intérieur dans les produits pour optimiser les réglages « One Shot ».
- Réalisation de recettes de bonbons de chocolat et autres produits dérivés via cette technologie innovante.

Chocolaterie et Snacking alternatif

NOUVEAU





Rémi Poisson
Chef Pâtissier Formateur



Romain Grzelczyk
Chef Chocolatier Formateur

OBJECTIFS

- Se perfectionner sur de nouvelles recettes de chocolaterie, confiserie, biscuiterie et snacking orientées vers le végétal, le sans lactose, le sans gluten...
- Proposer des produits originaux pour enrichir et diversifier votre offre en boutique.
- Avoir des clés pour répondre aux nouvelles tendances de consommation dans l'univers chocolaterie.

CONTENU

- Découvrir des approches technologiques sur le rôle et l'impact des ingrédients.
- Réaliser des recettes de bonbons de chocolat, de biscuiterie, de snacking et de confiseries (barres, bonbons pralinés, ganaches variées et innovantes, nougats..)
- Développer de nouvelles recettes complémentaires à votre offre actuelle.

LIEUX & DATES
Tain-l'Hermitage
25-27 octobre

DURÉE
3 jours

TARIF
1800 € HT

NIVEAU
Maîtrise

Techno tactile Chocolaterie





Rémi Poisson
Chef Pâtissier Formateur
(Tain-l'Hermitage)



Philippe Givre
Chef Pâtissier Executif
Coordinateur du Savoir-Faire Ecole (Paris)

OBJECTIFS

- Profiter de 3 jours de formation théorique, coanimée par des chefs de l'École et des ingénieurs en Recherche & Développement pour mieux comprendre l'impact des ingrédients qui composent le chocolat, sur la texture et le goût de vos créations.
- Améliorer la texture et le goût de vos créations, optimiser leurs conservations.

CONTENU

Des ateliers théoriques et des temps de technologie appliquée en laboratoire autour des thématiques suivantes :

- La dégustation du chocolat, selon l'approche de l'École Valrhona.
- Les ingrédients et leurs réactions : beurre de cacao et chocolat, pralinés, composants d'une ganache.
- L'équilibrage des ganaches, les émulsions.
- L'influence des procédés de fabrication sur la texture des ganaches de bonbons.
- L'évolution des ganaches au cours du temps.

LIEUX & DATES

Paris
24-26 mai

Tain-l'Hermitage
4-6 octobre

DURÉE

3 jours

TARIF

1800 € HT

NIVEAU

Expertise

Notes



Pâtisserie

Gâteaux de Voyage selon l'École





Antoine Michelin
Chef Pâtissier Formateur

LIEUX & DATES
Tain-l'Hermitage
18-19 mai

DURÉE
2 jours

TARIF
1 200 € HT

NIVEAU
Fondamentaux

OBJECTIFS

- Développer votre offre de gâteaux de voyage.
- Adapter les recettes et ingrédients pour optimiser la conservation.
- Apprendre de nouvelles techniques.

CONTENU

- Élaborer différents types de gâteaux de voyage et sous différents formats.
- Réaliser une gamme de gâteaux de voyage adaptée à la production.
- Réaliser des fourrages, inserts, glaçages et finitions différenciants.

L'Univers Salon de Thé selon l'École





Virgilia Lebigre
Cheffe Pâtissière Formatrice

LIEUX & DATES
Paris
12-14 avril

DURÉE
3 jours

TARIF
1800 € HT

NIVEAU
Maîtrise

OBJECTIFS

- Travailler sur l'univers du salon de thé selon l'expertise de l'École Valrhona.
- Travailler sur le choix des matières premières, des associations de parfums.
- Innover pour renouveler votre carte.
- Apprendre de nouvelles techniques.

CONTENU

- Élaborer différents desserts et gâteaux de voyage.
- Réaliser des recettes contemporaines à base de fruits frais & chocolats avec différents jeux de textures et d'assaisonnement.
- Réaliser des recettes de base issues des *Essentiels* et des recettes inédites adaptées à l'univers salon de thé.

Pâtisserie Toutes Saisons





Nicolas Paciello
Chef Pâtissier Exécutif
École de Paris

LIEUX & DATES
Paris
6-8 septembre

DURÉE
3 jours

TARIF
1800 € HT

NIVEAU
Maîtrise

OBJECTIFS

- Maîtriser les méthodes de réalisation, montage et finition.
- Innover pour renouveler votre gamme, en tenant compte des produits disponibles pour chaque saison.
- Réaliser une gamme de pâtisserie différenciante pour chaque saison.
- Découvrir de nouvelles associations gustatives.

CONTENU

- Réaliser des recettes innovantes d'entremets, tartes, petits gâteaux...
- Comprendre les fondamentaux de la pâtisserie et apprendre de nouvelles techniques : finitions, décors chocolat répondant aux tendances de consommation actuelles et aux exigences de la pâtisserie boutique (productivité, rationalisation...).

La Pâtisserie Végétale selon l'École





Rémi Poisson
Chef Pâtissier Formateur
(Tain-l'Hermitage)

LIEUX & DATES
Tain-l'Hermitage
14-16 juin

DURÉE
3 jours

TARIF
1800 € HT

NIVEAU
Maîtrise

OBJECTIFS

- Comprendre les nouvelles tendances de consommation autour de la pâtisserie végétale.
- Découvrir de nouveaux ingrédients pour créer des recettes gourmandes, qui répondent aux nouvelles attentes des consommateurs.
- Développer une nouvelle gamme de pâtisseries pour diversifier votre offre en boutique.

CONTENU

- Réaliser une gamme complète de pâtisseries boutique, aux textures variées et aux saveurs délicates tout en respectant le cahier des charges de la pâtisserie végétale.
- Réaliser des recettes de base issues des *Essentiels* sous le prisme de la gourmandise raisonnée.
- Profiter d'un temps d'échange sur la technologie des ingrédients.

Macarons et Mignardises de Buffet

NOUVEAU





Arthur Gavelle
Chef Pâtissier Formateur

LIEUX & DATES
Tain-l'Hermitage
10-12 mai

DURÉE
3 jours

TARIF
1800 € HT

NIVEAU
Maîtrise

OBJECTIFS

- Maîtriser les méthodes de réalisation d'une gamme de macarons avec ou sans utilisation d'une dresseuse automatique.
- Innover pour renouveler votre gamme de mignardises, en tenant compte des produits disponibles pour chaque saison.
- Réaliser une gamme de produits adaptés à l'événementiel (banquet, mariage...).
- Découvrir de nouvelles associations gustatives.

CONTENU

- Réaliser des recettes innovantes de tartelettes, macarons, mignardises, petits fours frais...
- Comprendre les fondamentaux de la pâtisserie et apprendre de nouvelles techniques répondant aux tendances de consommation actuelles et aux exigences de la pâtisserie (productivité, rationalisation...).

Techno tactile Pâtisserie

NOUVEAU





Antoine Michelin
Chef Pâtissier Formateur

LIEUX & DATES
Tain-l'Hermitage
11-13 octobre

DURÉE
3 jours

TARIF
1800 € HT

NIVEAU
Expertise

OBJECTIFS

- 3 jours de formation théorique sur la compréhension des interactions entre les ingrédients, les textures et leur impact dans l'élaboration de vos recettes.
- Comprendre, analyser et améliorer les process de fabrication.
- Améliorer la texture et le goût de vos créations, optimiser leurs conservations.

CONTENU

Des ateliers théoriques et des temps de technologie appliquée en laboratoire autour des thématiques suivantes :

- Les ingrédients et leurs réactions : beurre de cacao, chocolat, pralinés, composants d'une ganache, crémeux, biscuits.
- L'équilibrage de recettes de base, les émulsions, les foisonnements et les gélifications.
- L'influence des procédés de fabrication sur la texture des recettes pâtissières adaptées.
- Étude des changements dus au vieillissement (congélation, exsudats...).
- Rôle des nouveaux ingrédients incluant des nouvelles recettes adaptées.

Pâtisserie et Producteurs selon Claire Heitzler





Claire Heitzler

Cheffe Pâtissière

LIEUX & DATES
Paris
8-10 mars

DURÉE
3 jours

TARIF
1800 € HT

NIVEAU
Maîtrise

OBJECTIFS

- Découvrir la vision du monde sucré de Claire Heitzler à travers sa pâtisserie.
- Comprendre son univers, ses produits et sa démarche pour une pâtisserie plus engagée.

CONTENU

- Travailler des produits frais de saison, associer de nouvelles saveurs, découvrir de nouveaux producteurs de matières premières.
- Réaliser une gamme de desserts de pâtisserie de boutique.
- Réaliser des recettes tout chocolat, fruitées...

Les Texturants dans la Pâtisserie





Mathieu Roisin
Chef Pâtissier Formateur



Jean Sivieude
Chef Démonstrateur SOSA

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

- Réaliser une gamme de pâtisseries boutique aux textures variées.
- Découvrir la partie théorique sur les divers gélifiants et texturants utilisés en pâtisserie.
- Profiter d'une formation en binôme entre 2 experts de la pâtisserie et des ingrédients.

LIEUX & DATES

Tain-l'Hermitage
31 mai-2 juin

DURÉE

3 jours

TARIF

1800 € HT

NIVEAU

Maîtrise

Penser la Pâtisserie selon David Briand





David Briand
Chef Pâtissier Exécutif
Meilleur Ouvrier de France
Pâtissier Confiseur

LIEUX & DATES
Tain-l'Hermitage
21-23 juin

DURÉE
3 jours

TARIF
1800 € HT

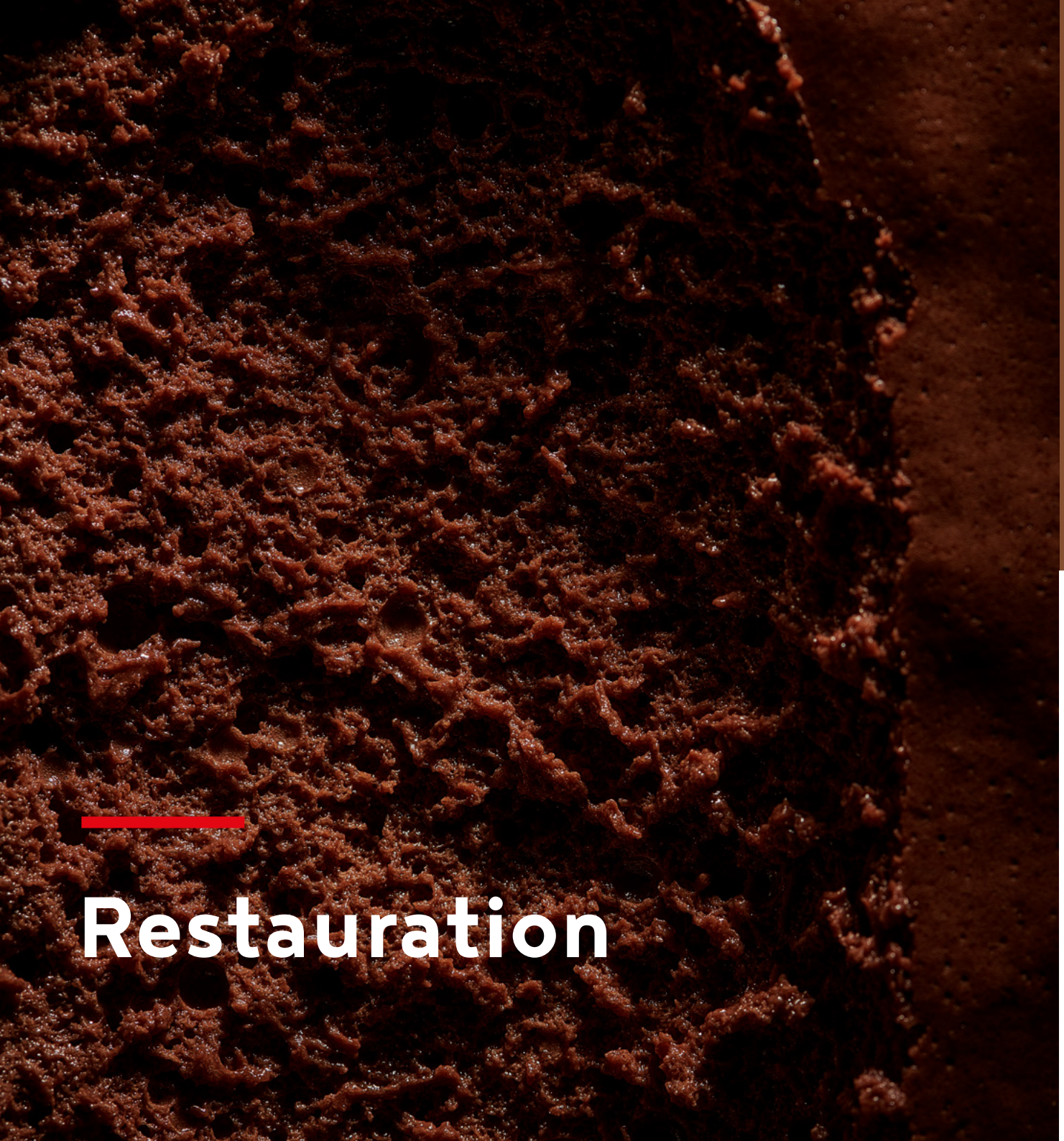
NIVEAU
Maîtrise

OBJECTIFS

- Maîtriser les méthodes de réalisation, montage et finition.
- Innover pour renouveler votre gamme, avec une approche moderne et inédite.
- Découvrir de nouvelles associations gustatives.

CONTENU

- Réaliser des pâtisseries, entremets et petits gâteaux selon l'univers créatif d'un chef Meilleur Ouvrier de France.
- Découvrir la philosophie du Chef pour imaginer des desserts autosuffisants et épurés, qui associent des textures variées et qui laissent une place importante au goût.



Restauration

Les Grands Classiques de la Restauration selon l'École





Mathieu Roisin
Chef Pâtissier Formateur

LIEUX & DATES
Paris
22-23 mars

DURÉE
2 jours

TARIF
1200 € HT

NIVEAU
Fondamentaux

OBJECTIFS

- Créer une gamme de desserts bistronomiques en revisitant les grands classiques de la pâtisserie de restaurant.
- Découvrir et travailler des associations gustatives classiques et plus originales.
- Apprendre à gérer les mises en place de ces desserts à l'assiette.

CONTENU

- Réaliser une gamme de desserts à l'assiette alliant la saisonnalité et le goût.
- Créer des recettes de base chaudes et froides dans l'univers de la restauration.
- Optimiser les recettes et les mises en place tout en adaptant le dressage.

Les Desserts Gastronomiques selon l'École





Baptiste Sirand
Chef Pâtissier Formateur

LIEUX & DATES
Tain-l'Hermitage
24-26 mai

DURÉE
3 jours

TARIF
1800 € HT

NIVEAU
Maîtrise

OBJECTIFS

- Créer une gamme de desserts gastronomiques à l'assiette.
- Développer son expertise et ses connaissances pour travailler des desserts à l'assiette sophistiqués et raffinés.
- Apprendre à gérer les mises en place de desserts assiette avec de nouvelles textures et combinaisons de saveurs inédites.

CONTENU

- Réaliser une gamme de desserts à l'assiette alliant la saisonnalité et le goût, incluant des recettes alternatives (sans lactose, végétal...).
- Créer une gamme de mignardises et prédesserts.
- Optimiser les recettes et les mises en place tout en adaptant le dressage.

Pâtisserie d'Auteur selon Léandre Vivier

NOUVEAU





Léandre Vivier
Chef Pâtissier

LIEUX & DATES
Paris
11-13 octobre

DURÉE
3 jours

TARIF
1800 € HT

NIVEAU
Maîtrise

OBJECTIFS

- Découvrir la vision du monde sucré de Léandre Vivier à travers sa pâtisserie de restaurant.
- Comprendre son univers, ses produits et sa démarche pour réaliser une offre de desserts gourmands et de saison.
- Découvrir de nouvelles recettes auprès du chef pâtissier du restaurant Le Baudelaire au Burgundy à Paris (1 étoile au Guide Michelin), pour renouveler votre carte et proposer des desserts gastronomiques.

CONTENU

- Travailler les produits frais de saison, associer de nouvelles saveurs.
- Réaliser une gamme de desserts de restaurant et de petits gâteaux adaptés à l'univers salon de thé et Tea-Time.
- Réaliser diverses recettes incluant ses desserts signatures.
- Moments de partage privilégiés avec le chef.



Glacerie

La Pâtisserie et Snacking glacés





Yohan Dutron
Chef Pâtissier Formateur

LIEUX & DATES
Paris
26-28 avril

Tain-l'Hermitage
13-15 septembre

DURÉE
3 jours

TARIF
1800 € HT

NIVEAU
Maîtrise

OBJECTIFS

- Se perfectionner sur l'équilibrage de ses propres recettes.
- Comprendre l'impact des ingrédients utilisés sur la texture de vos recettes glacées.
- Créer et compléter son offre avec de la pâtisserie glacée et l'univers du snacking glacé.

CONTENU

- Comprendre et maitriser l'équilibrage d'une glace ou d'un sorbet au travers d'une table analytique.
- Réaliser une gamme complète de desserts glacés : esquimaux, verrines, petits gâteaux, entremets.

Immersion en Glacerie Artisanale selon Rémi Montagne

NOUVEAU





Rémi Montagne
Chef Glacier
Champion du monde 2018

LIEUX & DATES
Tain-l'Hermitage
15-17 mars

DURÉE
3 jours

TARIF
1800 € HT

NIVEAU
Fondamentaux

OBJECTIFS

- Découvrir les bases pour démarrer une activité glacée dans son laboratoire.
- Découvrir des techniques essentielles à la création de glaces, sorbets, coupes glacées facilement reproductibles dans votre boutique.
- Découvrir des recettes originales pour se lancer dans une offre glacée.

CONTENU

- Présenter les ingrédients de base d'une glace ainsi que l'équilibrage de sorbet et de crème glacée.
- Apprendre ou revoir les techniques de réalisation d'une glace et glace soft (glace à l'italienne).
- Créer et réaliser une gamme glacée avec topping, pour tous les types d'application : coupes glacées, sorbets, verrines glacées, bac vrac à glace...
- Enrichir ses connaissances sur le rôle des ingrédients dans la glacerie.

La Technologie de la Glace selon Vincent Boué





Vincent Boué
Chef Glacier
Meilleur Ouvrier de France Glacier

LIEUX & DATES
Tain-l'Hermitage
2-4 novembre

DURÉE
3 jours

TARIF
1800 € HT

NIVEAU
Expertise

OBJECTIFS

Formation théorique apportée et démontrée par le Chef MOF Vincent Boué

- Comprendre la technologie liée à la glace et maîtriser la fabrication pour garantir une qualité constante.
- Appréhender le rôle et la fonction des ingrédients : différents sucres, stabilisants et émulsifiants, fibres et plus particulièrement de la fibre de cacao.
- Savoir équilibrer des glaces et des sorbets.
- Décoder la réglementation européenne, les mentions obligatoires et étiquetages.

CONTENU

- Expérience en laboratoire sur l'interaction des ingrédients.
- Exercice autour de la compréhension des tables analytiques.
- Equilibrage de recettes techniques « à façon »
  (sans sucre ajouté, sans lactose, végétales, enrichies en protéine...).



Boulangerie & Viennoiserie

La Viennoiserie selon l'École



OBJECTIFS

- Maîtriser les méthodes de réalisation : pétrissage, tourage, mise en forme, fermentation, cuisson ...
- Proposer une nouvelle offre de viennoiserie originale.
- Proposer une gamme de viennoiseries adaptée en production.

CONTENU

- Apprendre et réaliser les différentes pâtes de base.
- Comprendre et réaliser les différentes techniques de tourage.
- Réaliser des viennoiseries aux formes diverses et variées.



Virgilia Lebigre
Cheffe Pâtissière Formatrice

LIEUX & DATES
Paris
18-20 octobre

Tain-l'Hermitage
5-7 avril

DURÉE
3 jours

TARIF
1800 € HT

NIVEAU
Fondamentaux

Galettes et Gâteaux des Rois

NOUVEAU





Mathieu Roisin
Chef Pâtissier Formateur

LIEUX & DATES
Paris
26-27 octobre

DURÉE
2 jours

TARIF
1200 € HT

NIVEAU
Fondamentaux

OBJECTIFS

- Maîtriser les méthodes de réalisation : pétrissage, tourage, mise en forme, fermentation, garniture, cuisson ...
- Travailler une offre de galettes et gâteaux des rois traditionnelle et originale.
- Proposer une gamme adaptée en production.

CONTENU

- Apprendre et réaliser les différentes pâtes de base et fourrage.
- Comprendre et réaliser les différentes techniques de tourage.
- Réaliser des galettes et gâteaux des rois aux formes diverses et variées.

Viennoiserie créative sucrée salée selon l'École

NOUVEAU





Virgilia Lebigre
Cheffe Pâtissière Formatrice

LIEUX & DATES
Tain-l'Hermitage
20-22 septembre

DURÉE
3 jours

TARIF
1800 € HT

NIVEAU
Maîtrise

OBJECTIFS

- Renforcer son expertise dans les méthodes de réalisation : pétrissage, tourage, mise en forme, fermentation, cuisson...
- Proposer une nouvelle offre de viennoiserie originale sucrée et salée adaptée aux différentes tendances de consommation (brunch, offre snacking sucré-salé...).
- Proposer une gamme de viennoiseries adaptée en production.

CONTENU

- Apprendre et réaliser les différentes pâtes et garnitures de base.
- Comprendre et réaliser les différentes techniques de tourage et façonnage.
- Réaliser des viennoiseries aux formes diverses et variées.

Les Panettones et Pièces à partager selon Thomas Subrin

NOUVEAU





Thomas Subrin
Chef Boulanger
Meilleur Ouvrier de France Boulanger

LIEUX & DATES
Tain-l'Hermitage
5-7 octobre

DURÉE
3 jours

TARIF
1800 € HT

NIVEAU
Maîtrise

OBJECTIFS

- Maitriser des méthodes de réalisation de viennoiseries et de panettones selon les techniques du Chef Thomas Subrin, MOF Boulanger.
- Apprendre à créer des nouvelles viennoiseries à partager.
- Comprendre les aspects scientifiques de la fermentation du levain naturel.

CONTENU

- Réaliser une gamme complète de viennoiseries, de panettones et grosses pièces à partager inspirées de l'univers créatif du Chef : formes variées, parfums, associations innovantes.
- Réaliser des pâtes levées et des pâtes levées-feuilletées.
- Réaliser une gamme complète de viennoiseries fourrées avec différentes textures et saveurs.

Notes



Boisson & mixologie

Boissons créatives et gourmandes

NOUVEAU





Baptiste Sirand
Chef Pâtissier Formateur





Thomas Trefcon
Hélène Berton
Barman - Barista

OBJECTIFS

- Comprendre la boisson dans l'univers coffee shop et en boutique.
- Maîtriser les méthodes d'élaboration des boissons.
- Optimiser son offre boisson pour créer une gamme différenciante et développer ses ventes.

CONTENU

- Découvrir l'univers de la boisson à consommer sur place ou à emporter.
- Apprendre les règles à respecter (législation, hygiène,..).
- Avoir les clés pour identifier le matériel de base nécessaire.
- Découvrir des recettes de base chaudes, froides ou glacées ainsi que les toppings et sauces de base.
- Travailler en laboratoire et en mise en situation en boutique, avec un Chef de l'École Valrhona et un barman/barista.

LIEUX & DATES
Paris
5-6 octobre

DURÉE
2 jours

TARIF
1200 € HT

NIVEAU
Fondamentaux



Boutique

Vente et Conseils stratégiques en Boutique

NOUVEAU





Nicolas Paciello
Chef Pâtissier Exécutif
École de Paris



Géraldine Porcher
Consultante en vente

OBJECTIFS

- Identifier les leviers de performance commerciale en boutique : expérience client, panier moyen, vente additionnelle et mise en avant produit orientés bénéfices client.
- Construire un argumentaire commercial produit, adapté au profil de la clientèle.
- Utiliser la dégustation, la mise en scène produit et le merchandising comme leviers de conseil et de vente.

CONTENU

- S'assurer de transmettre les bonnes informations au client (composition, allergènes, conservation, étiquetage et conseils de consommation).
- Valoriser le prix et la valeur perçue des produits grâce à un discours commercial cohérent et rassurant.
- Établir un plan d'action de gestion d'équipe pour développer de bonnes pratiques commerciales et motiver les collaborateurs.

LIEUX & DATES
Paris
19-20 avril
27-28 septembre

DURÉE
2 jours

TARIF
1200 € HT

NIVEAU
Fondamentaux

Prestations de l'École

Formations

DURÉE / TARIFS
2 jours **/ 1 200 € HT**
3 jours **/ 1 800 € HT**

TARIF -25 ANS :
-40 %*

OU

REMISE CLIENT :
-10 %*

OU

Cercle V VALRHONA
REMISE CERCLE V :
-28 %*

OU

Cercle V VALRHONA
POINTS **FÈVES**

* Sur le tarif de base HT - non cumulable

INSPIRATION, INNOVATION ET TRANSMISSION

Plongez au cœur de l'excellence grâce aux formations courtes, de 2 à 3 jours, proposées au sein de chaque École Valrhona.

Conçues pour créer de vrais moments de partage entre artisans passionnés, elles vous offrent l'occasion unique de bénéficier du savoir-faire et de l'expertise des chefs formateurs.

Au programme : inspiration, innovation et transmission pour enrichir vos compétences, développer votre créativité et découvrir des techniques toujours plus avant-gardistes.

Ces formations sont aussi un formidable levier pour redonner encore plus de sens à votre métier.

En France, l'École Valrhona est certifiée Qualiopi, gage d'un parcours de formation rigoureux et reconnu vous garantissant une expérience de qualité pédagogique et la satisfaction des apprenants.

Voir les Modalités d'inscription page 26

Qualiopi processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie suivante :
ACTIONS DE FORMATION





DÉROULÉ DE LA FORMATION

L'École Valrhona ouvre ses portes à partir de 8 h.
Nous vous accueillons autour d'un café avant la visite des locaux.

- 8 h : accueil des participants
- 8 h 30 : début de la formation
- De 12 h 30 à 14 h : pause déjeuner
  Les déjeuners sont pris en charge par l'École Valrhona
- 17 h : fin de la formation

Le matériel est fourni par l'École Valrhona.



POUR RAPPEL

Le port de la **tenue professionnelle** et des **chaussures de sécurité** est obligatoire.
Des vestiaires sont à votre disposition.



ALLERGIES

Veuillez nous prévenir en amont en cas d'allergies et/ou restrictions alimentaires.

FRAIS D'ANNULATION

Des frais de gestion de dossier vous seront facturés en cas d'annulation de votre part (sauf sous présentation d'un justificatif). Le refus de prise en charge par les organismes de financements ou l'absence de réponse de votre part ne sont pas des motifs valables.

- **Entre 1 mois et 15 jours** avant le début du stage, les frais s'élèveront à 140 €.
- **Entre 14 jours et 3 jours** avant le début du stage, les frais s'élèveront à 300 €.
- **Moins de 3 jours** avant le début du stage, les frais s'élèveront à la **totalité du prix du stage.**

Nous nous réservons le droit d'annuler un stage 14 jours avant le démarrage, dans l'hypothèse où le nombre de participants serait insuffisant.



Nos campus sont aménagés pour faciliter l'accès aux personnes à mobilité réduite. Si vous rencontrez des difficultés particulières, notre service client est à vos côtés pour faciliter votre accueil et pour vous accompagner dans vos démarches.

PRÉCONISATIONS

> Être majeur.

> Toutes les formations seront réalisées en français, l'apprenant devra avoir un niveau de français correct.

> L'offre de formation est composée de différents niveaux permettant de bien cibler les besoins :

FONDAMENTAUX
avoir un minimum d'1 an
d'expérience professionnelle

MAÎTRISE
avoir entre 3 et 5 ans
d'expérience professionnelle

EXPERTISE
avoir entre 5 et 10 ans
d'expérience professionnelle
et souhait d'améliorer vos compétences
techniques (voir le programme
de formation).

* Uniquement pour la formation dédiée à la vente en boutique

PUBLIC VISÉ

Professionnel de la Pâtisserie, Chocolaterie, Confiserie, Boulangerie, Glacerie, Traiteur, Restauration et de la vente*.

OBJECTIFS GÉNÉRAUX

Connaissance et maîtrise de toutes les techniques en fonction des différents objectifs de la formation.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

La formation alterne apports théoriques et mise en pratique.
Les apprenants réalisent diverses recettes en appliquant les procédés et techniques expliqués par le chef formateur.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

> Un livret de recettes est mis à disposition de l'apprenant selon le contenu de la formation.

> Les locaux sont entièrement équipés avec du matériel fourni par l'École Valrhona.

> Le port de la tenue professionnelle et des chaussures de sécurité est obligatoire.

> Des vestiaires sont à votre disposition.



MODALITÉS D'INSCRIPTION À UNE FORMATION

1 - Prise de contact

Pour toute demande d'inscription, contactez le Service Client de l'École Valrhona :

Par téléphone au
04 75 07 90 95

> Lundi au jeudi de 9h à 12h30 - de 14h à 17h
> Vendredi de 9h à 12h30 - 14h à 16h

Par mail :
inscription-ecolevalrhona @valrhona.fr

2 - Échange avec le Service Client

Vous définissez ensemble vos besoins afin d'être orienté vers la formation la plus adaptée.

3 - Réception du dossier d'inscription

Vous recevrez par mail la convention de formation et la fiche pédagogique à signer dans un délai de 3 semaines. Si ce délai n'est pas respecté, l'inscription sera automatiquement annulée.

4 - Validation d'inscription

Votre inscription est confirmée après signature électronique de la convention via le lien reçu par e-mail.

5 - Confirmation

Vous recevez un e-mail de confirmation incluant le Livret d'accueil.

6 - Convocation

Une semaine avant le début de la formation, vous recevez votre convocation par e-mail.

POUR LE SALARIÉ :

PCO EP
Tél. : 01 53 00 86 00
www.opcoep.fr

AKTO
Tél. : 01 44 71 99 00
www.akto.fr

POUR LE CHEF D'ENTREPRISE :

FAFCEA
Tél. : 01 53 01 05 22
www.fafcea.com

AGEFICE
www.agefice.fr

FINANCEMENT

En tant que professionnel, vous avez un droit à la formation. Les frais de formation peuvent être financés par un organisme de financement. Les formations assurées par l'École Valrhona ne sont pas éligibles dans le cadre du CPF. Vous pouvez faire votre demande de prise en charge pour le financement du stage afin de profiter de votre budget formation. Nous vous fournissons les documents vous permettant de monter votre dossier en autonomie auprès de votre organisme de financement. **L'École Valrhona est certifiée Qualiopi en tant qu'organisme agréé. Toutes nos prestations sont éligibles à une prise en charge selon vos budgets disponibles.**



Le Conseil Technique en Entreprise (CTE)



TARIF CHEF ÉCOLE
2 jours **/ 4 500 € HT**
3 jours **/ 5 900 € HT**



TARIF CHEF HORS ÉCOLE VALRHONA
2 jours **/ 5 200 €**
3 jours **/ 6 800 €**

6 PERSONNES
maximum par formation

REMISE CLIENT :
-10 %

Cercle V VALRHONA
REMISE CERCLE V :
-28 %

Le **Conseil Technique en Entreprise** (CTE) est une prestation personnalisée, conçue sur mesure pour répondre à vos besoins spécifiques en techniques pâtissières, chocolatières etc.
Un expert Valrhona (Chef pâtissier, ingénieur etc .) se déplace dans votre établissement afin de vous accompagner sur la thématique de votre choix : développement de nouvelles gammes, amélioration de la production, optimisation des méthodes de travail etc.
Cette formation s'adresse principalement à l'équipe du laboratoire. Le contenu est unique et construit spécifiquement pour votre entreprise.
Les objectifs sont adaptés à vos besoins.
La durée de la prestation varie de 2 à 3 jours en fonction de la thématique et des besoins.
Voir les modalités d'inscription page 22

FRAIS D'ANNULATION

Des frais de gestion de dossier vous seront facturés en cas d'annulation de votre part (sauf sous présentation d'un justificatif).
Le refus de prise en charge par les organismes de financements ou l'absence de réponse de votre part ne sont pas des motifs valables.

- **Entre 1 mois et 15 jours :** 500 € HT
- **Entre 14 et 3 jours :** 1 000 € HT
- **Moins de 3 jours:** 100 % du montant de la formation

THÉMATIQUE / FORMATION	2 JOURS	3 JOURS
PÂTISSERIE		
Bûches et entremets		✖
Entremets et petits gâteaux		✖
Tartes & tartelettes		✖
Petits fours		✖
Gâteaux de voyage	✖	✖
Snacking	✖	
CHOCOLATERIE		
Bonbons de chocolat (enrobage)		✖
Moulages		✖
MACHINES ET TECHNIQUES		
Turbinés	✖	✖
One shot	✖	
RESTAURATION		
Desserts à l'assiette	✖	✖
GLACERIE		
Glaces en vrac		✖
Desserts glacés		✖
Initiation glacerie/ équilibrage		✖
PIÈCES ARTISTIQUES		
Pièces artistiques chocolat		✖
BOULANGERIE		
Viennoiserie		✖

MODALITÉS D'INSCRIPTION À UN CTE

1 - Prise de contact

Contactez l'École par mail ou par téléhone pour une demande de Conseil Technique en Entreprise (CTE).



Par téléphone au
04 75 07 90 95



Par mail :
inscription-ecolevalrhona@valrhona.fr

2 - Envoi du dossier d'inscription

Vous recevrez par mail la convention de formation, la fiche pédagogique ainsi que la mise à disposition de vos locaux.
Cela vous permettra de réserver votre place et de faire votre demande de financement (si besoin) sous un délai de 20 jours.
Passé ce délai, sans validation de votre part, votre inscription sera annulée et la place proposée à un autre client.

Veillez à bien nous transmettre la liste des apprenants correspondant exactement à celles indiquées dans votre demande de financement.

3 - Validation de votre inscription

Votre inscription est confirmée après signature électronique de la convention et de la mise à disposition du laboratoire via le lien reçu par e-mail.

4 - Confirmation



Vous recevez un e-mail de confirmation incluant le Livret d'accueil.

5 - Élaboration du programme de formation

Le chef formateur en charge de votre prestation prend contact avec vous pour construire un programme personnalisé, adapté à vos besoins, thématiques et compétences attendues.

PRÉCONISATIONS

- Être majeur.
- Toutes les formations sont réalisées en français, l'apprenant devra avoir un niveau de français correct.

PUBLIC VISÉ

Professionnel de la Pâtisserie, Chocolaterie, Confiserie, Boulangerie, Glacerie, Traiteur, Restauration.

OBJECTIFS GÉNÉRAUX

Connaissance et maîtrise des différentes techniques en fonction des différents objectifs de la formation.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

La formation alterne apports théoriques et mises en pratique.
Les apprenants réalisent diverses recettes en appliquant les procédés et techniques expliqués par le chef formateur.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Un livret de recettes sera envoyé, à la suite de la prestation, à chacun des apprenants.
- Vos laboratoires devront être mis à disposition pour la réalisation de la prestation.
- **Le port de la tenue professionnelle et des chaussures de sécurité sont obligatoires.**

Vos témoignages

Formation

J'ai absolument tout adoré de ces trois jours de formation ! Ambiance incroyable, formateurs très pédagogues, bienveillants et intéressants, équipe adorable. Je sors du stage avec plein de connaissances et d'infos supers utiles ! Je reviendrai. Merci pour tout.

Julie
Formation La Pâtisserie selon l'École

Très belle expérience et riche en connaissances ! Merci pour la pédagogie, l'écoute, la bienveillance, la bonne humeur, c'était incroyable. Très bon formateur, merci à toute l'équipe Valrhona.

Sara
Formation Les fondamentaux de la Glacerie selon l'École

Une très belle expérience dans cette École avec une équipe au top à tout niveau ! On apprend énormément le tout dans la bonne ambiance - merci beaucoup

Francis
Formation Les Montages Chocolat selon l'École

Très bon suivi, avec de nombreuses recettes diverses. Recettes nouvelles générations, et adaptées à la reproduction en milieu professionnel, mais aussi pour découvrir de nouveaux univers ! Formateur toujours à l'écoute et pas avare de conseils. Merci !

Bastien
Formation L'Univers Salon de Thé & Gâteaux de Voyage selon l'École

96,75 %
de satisfaction globale

97,75 %
sur la transmission des connaissances

93,5 %
sur l'utilité de la formation

Mise à jour le 24 Juillet 2025

CTE

Merci pour cette formation enrichissante pour l'ensemble de mon équipe.

L'expertise et la clarté des explications et la disponibilité du chef ont rendu cette formation agréable.

Olivier
CTE Chocolaterie

J'ai vraiment apprécié cette formation car j'ai appris de nombreuses techniques utiles. Le formateur était non seulement très pédagogue, mais aussi accessible, ce qui a rendu l'apprentissage agréable et efficace.
Les méthodes enseignées étaient parfaitement adaptées à l'organisation de notre entreprise. Un grand merci pour cette expérience !

Fanny
CTE Pâtisserie



100 %

de satisfaction globale



100 %

sur la transmission des connaissances



100 %

sur l'utilité de la formation

Mise à jour le 24 Juillet 2025

Assistance technique

04 75 07 90 95

> Lundi au jeudi de 9h à 12h30 - de 14h à 17h
> Vendredi de 9h à 12h30 - 14h à 16h

L'École Valrhona offre un service d'assistance technique à tous ses clients avec une hotline exclusive, dédiée à la résolution de diverses problématiques. Nos chefs experts sont à votre écoute pour vous fournir des solutions personnalisées, que ce soit pour optimiser l'utilisation de nos produits ou de conseils pour vous guider dans vos recettes.
Accessible gratuitement par téléphone du lundi au vendredi, ce service vous assure un soutien immédiat, renforçant ainsi votre créativité et votre succès.



Découvrez le Cercle V

Le programme de fidélité de Valrhona

Le programme Cercle V Valrhona a été créé pour tous les professionnels de la gastronomie sucrée.
Entrer dans cette communauté de chefs et d'artisans, c'est avoir la possibilité d'échanger, d'innover, de se ressourcer et de bénéficier de services exclusifs (produits en avant-première, recettes dédiées, événements et conférences en exclusivité, etc.).
Il existe trois niveaux d'accès au Cercle V (Bronze, Silver et Gold) définis selon un chiffre d'affaires annuel minimum en fonction du métier exercé. Chaque palier donne accès à des avantages différents.
Découvrez tous les avantages directement sur la plateforme cercle-v.com.

LES AVANTAGES CERCLE V AU SEIN DE L'ÉCOLE VALRHONA

Les membres du programme Cercle V bénéficient :
d'une remise de -28 % ou utilisation **des points fèves** pour financer une formation.

STAGE 2 JOURS	
10 000 points fèves	**Stage offert**
8 150 points fèves	**Reste à payer 263 € HT**
6 900 points fèves	**Reste à payer 437 € HT**

STAGE 3 JOURS	
13 750 points fèves	**Stage offert**
12 500 points fèves	**Reste à payer 176 € HT**
10 650 points fèves	**Reste à payer 350 € HT**
9 300 points fèves	**Reste à payer 525 € HT**

LES AVANTAGES ET EXCLUSIVITÉS

Des recettes et des livrets dédiés

Des produits et des outils en avant-première

Des événements exclusifs

Des remises privilèges et des cadeaux

Des services innovants

Calendrier



L'ÉCOLE DE PARIS

		PAGE	CHEFS		JANV.	FÉV.	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUIL.	SEPT.	OCT.
RENCONTRES DU MONDE													
La Pâtisserie selon l'École Tokyo		18	Fabrice David	3 jours					11-13				
CHOCOLATERIE													
Les Fondamentaux de la Chocolaterie		22	Marie Juguet	3 jours								13-15	
Maîtrise de la Chocolaterie		24	Jordan Lamberet	3 jours			1-3						
Techno tactile Chocolaterie		27	Philippe Givre	3 jours					24-26				
PÂTISSERIE													
L'Univers Salon de Thé selon l'École		31	Virgilia Lebigre	3 jours				12-14					
Pâtisserie Toutes Saisons		32	Nicolas Paciello	3 jours								6-8	
Pâtisserie et Producteurs selon Claire Heitzler		36	Claire Heitzler	3 jours			8-10						
RESTAURATION													
Les Grands Classiques de la Restauration selon l'École		40	Mathieu Roisin	2 jours			22-23						
Pâtisserie d'Auteur selon Léandre Vivier	NOUVEAU	42	Léandre Vivier	3 jours									11-13
GLACERIE													
Pâtisserie et Snacking glacés		44	Yohan Dutron	3 jours				26-28					
VIENNOISERIE & BOULANGERIE													
La Viennoiserie selon l'École		48	Virgilia Lebigre	3 jours									18-20
Galettes et Gâteaux des Rois	NOUVEAU	49	Mathieu Roisin	2 jours									26-27
BOISSON & MIXOLOGIE													
Boissons créatives et gourmandes	NOUVEAU	54	Baptiste Sirand & Verre à mélange	2 jours									5-6
BOUTIQUE													
Vente et Conseils stratégiques en Boutique	NOUVEAU	56	Nicolas Paciello et Géraldine Porcher	2 jours				19-20				27-28	



L'ÉCOLE DE TAIN-L'HERMITAGE

		PAGE	CHEFS		JANV.	FÉVR.	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUIL.	SEPT.	OCT.	NOV.
RENCONTRES DU MONDE														
Rencontre avec les gagnants de la CMP	EXCLUSIF CERCLE V*	19		3 jours						28-30				
L'Univers sucré de Patrice Demers	NOUVEAU	20	Patrice Demers	3 jours									18-20	
CHOCOLATERIE														
Les Fondamentaux de la Chocolaterie		22	Yohan Dutron	3 jours				12-14						
Chocolaterie dragéifiée		23	Jordan Lamberet	2 jours						8-9				
Maîtrise de la Chocolaterie		24	Jérémy Aspa	3 jours								6-8		
Chocolaterie en "One shot"		25	Romain Grzelczyk	3 jours					18-20					
Chocolaterie et Snacking alternatif	NOUVEAU	26	Rémi Poisson & Romain Grzelczyk	3 jours									25-27	
Techno tactile Chocolaterie		27	Rémi Poisson	3 jours									4-6	
PÂTISSERIE														
Gâteaux de Voyage selon l'École		30	Antoine Michelin	2 jours					18-19					
La Pâtisserie végétale selon l'École		33	Rémi Poisson	3 jours						14-16				
Macarons et Mignardises de Buffet	NOUVEAU	34	Arthur Gavelle	3 jours					10-12					
Techno tactile Pâtisserie	NOUVEAU	35	Antoine Michelin	3 jours									11-13	
Les Texturants dans la Pâtisserie		37	Mathieu Roisin et Jean Sivieude	3 jours					31-2					
Penser la Pâtisserie selon David Briand		38	David Briand	3 jours						21-23				
RESTAURATION														
Les Desserts Gastronomiques selon l'École		41	Baptiste Sirand	3 jours					24-26					
GLACERIE														
Pâtisserie et Snacking glacés		44	Yohan Dutron	3 jours								13-15		
Immersion en Glacerie Artisanale selon Rémi Montagne	NOUVEAU	45	Rémi Montagne	3 jours			15-17							
La Technologie de la Glace selon Vincent Boué		46	Vincent Boué	3 jours										2-4
VIENNOISERIE & BOULANGERIE														
La Viennoiserie selon l'École		48	Virgilia Lebigre	3 jours				5-7						
Viennoiserie créative sucrée salée selon l'École	NOUVEAU	50	Virgilia Lebigre	3 jours								20-22		
Les Panettones et Pièces à partager selon Thomas Subrin	NOUVEAU	51	Thomas Subrin	3 jours									5-7	

* Jusqu'au 31 mars 2027 inclus.

Conditions générales de vente

LE DÉROULÉ DE LA FORMATION
Nous adaptons notre approche à chaque apprenant. Bien que les objectifs soient communs chacun progresse à son propre rythme. Nous veillons à ce que le formateur accompagne chaque participant dans sa montée en compétences.

L'APRÈS FORMATION
Réalisation des objectifs professionnels des apprenants via un buffet pour présenter les produits et les déguster. Un questionnaire de satisfaction sera complété par les apprenants et le Chef Formateur. Feuilles d'émargement signées par les apprenants et le Chef Formateur.

TARIFS HT
Les tarifs HT en vigueur sont ceux qui figurent sur le programme de formation en cours au moment de votre inscription à la formation. Le paiement doit être effectué en euros. Les frais annexes (hébergement, transports, dîners, etc.) sont à la charge de l'apprenant.

FRAIS D'ANNULATION
Des frais de gestion de dossier vous seront facturés en cas d'annulation de votre part (sauf sous présentation d'un justificatif). Le refus de prise en charge par les organismes de financements ou l'absence de réponse de votre part ne sont pas des motifs valables.

Pour les CTE
Entre 1 mois et 15 jours avant le début de la prestation les frais s'élèveront à 500 € HT.
Entre 14 jours et 3 jours avant le début de la prestation les frais s'élèveront à 1 000 €.
Moins de 3 jours avant le début de la prestation, les frais s'élèveront à la totalité du prix de la formation.

Pour les stages
Entre 1 mois et 15 jours avant le début du stage les frais s'élèveront à 140 €.
Entre 14 jours et 3 jours avant le début du stage les frais s'élèveront à 300 €.
Moins de 3 jours avant le début du stage, les frais s'élèveront à la totalité du prix du stage.
Nous nous réservons le droit d'annuler un stage 14 jours avant le démarrage, dans l'hypothèse où le nombre de participants serait insuffisant.

CONTENU DE LA FORMATION
Les formations indiquées dans la brochure de formation sont non contractuelles. Les formateurs se réservent le droit de modifier le contenu. Les réalisations effectuées durant les formations restent la propriété de VALRHONA - L'ÉCOLE VALRHONA.

ASSIDUITÉ ET ÉMARGEMENT
La présence des apprenants à l'ensemble des sessions de formation est obligatoire. Chaque stagiaire s'engage à signer les feuilles d'émargement sur chacune des demi-journées de formation.
En cas d'absence partielle ou départ anticipé le formateur ne fera pas signer l'apprenant sur la demi-journée concernée.
L'ÉCOLE VALRHONA en tant qu'organisme de formation se réserve le droit de ne pas délivrer d'attestation de présence (en cas d'absence ou de départ anticipé), ce qui pourra compromettre la prise en charge financière par les financeurs.
Il appartient donc à l'employeur de veiller à ce que son salarié respecte ces obligations. En cas de litige de ce type, l'organisme de formation et/ou de financement se réservent le droit d'annuler la prise en charge validée en amont si les conditions de présence ne sont pas remplies ou si les preuves d'assiduité ne sont pas fournies.

MODALITÉ DE RÈGLEMENT
Pour les clients disposant d'un compte chez VALRHONA les frais de formation sont facturés à l'issue de la session. Pour les nouveaux clients, le règlement intégral de la formation sera exigé au moment de l'inscription. La facturation sera faite au nom de l'entreprise inscrite sur la formation. En ce qui concerne la prise en charge OPCO, la subrogation s'appliquera sous réserve d'acceptation de l'OPCO. Dans le cas contraire, la facture sera à régler par votre entreprise et remboursable ensuite par l'organisme de financement (sur présentation des documents fournis).

PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE
Mention générale
Toutes les photos, images, techniques, cours, supports, recettes, noms des recettes, marques, logos, divulgués ou figurant dans les cours et documents remis ou communiqués à l'apprenant au cours de sa formation sont la propriété intellectuelle exclusive de VALRHONA - L'ÉCOLE VALRHONA. Toute représentation, diffusion ou reproduction intégrale ou partielle, de

même que la traduction, l'adaptation ou la transformation intégrale ou partielle est interdite sans autorisation et pourrait faire l'objet de poursuites pour contrefaçon (article L. 122-4 du Code de la propriété intellectuelle).

Utilisation du nom et du logo
VALRHONA et L'ÉCOLE VALRHONA sont des marques. Un apprenant en cours de formation ou ayant terminé sa formation est autorisé à mentionner VALRHONA - L'ÉCOLE VALRHONA pour informer qu'il a été apprenant dans ce centre de formation. Toute autre utilisation, notamment à titre publicitaire ou commercial, du nom VALRHONA - L'ÉCOLE VALRHONA nécessite d'obtenir au préalable le consentement écrit de VALRHONA - L'ÉCOLE VALRHONA. Toute utilisation envisagée du logo doit être approuvée préalablement par VALRHONA - L'ÉCOLE VALRHONA et respecter la charte graphique.

Livret recettes, contenus et supports pédagogiques
Chaque apprenant reçoit un Livret recettes. Le contenu de ce livret est la propriété intellectuelle exclusive de VALRHONA - L'ÉCOLE VALRHONA. La remise du livret physique à l'apprenant ne peut pas être interprétée comme une licence d'utilisation de tout ou partie des droits de propriété intellectuelle sur ce livret. À ce titre, toute représentation, diffusion ou reproduction intégrale ou partielle, de même que la traduction, l'adaptation ou la transformation intégrale ou partielle est interdite sans autorisation (article L. 122-4 du Code de la propriété intellectuelle).

Tous les contenus des cours et les supports pédagogiques remis ou présentés lors de la formation, quelle qu'en soit la forme (physique ou numérique), sont la propriété intellectuelle exclusive de VALRHONA - L'ÉCOLE VALRHONA ou des intervenants. Toute représentation, diffusion ou reproduction intégrale ou partielle, de même que la traduction, l'adaptation ou la transformation intégrale ou partielle est interdite sans autorisation (article L. 122-4 du Code de la propriété intellectuelle).

Travaux des apprenants
Les réalisations effectuées durant les formations restent la propriété intellectuelle de VALRHONA - L'ÉCOLE VALRHONA. Les apprenants sont autorisés à partager des photos ou vidéos de ces travaux sur les réseaux sociaux en mentionnant VALRHONA - L'ÉCOLE VALRHONA.

DROIT A L'IMAGE
Autorisation de captation et cession du droit à l'image
Chaque apprenant signe au début de la formation le document « Autorisation de captation et d'utilisation du droit à l'image ». Ce document lie les parties en matière de droit à l'image de l'apprenant.

Protection des données
Les données personnelles collectées recueillies dans le cadre de la formation à VALRHONA - L'ÉCOLE VALRHONA font l'objet par Valrhona SA d'un traitement de données personnelles afin de répondre à une mission d'intérêt public. Le traitement est fondé sur votre consentement.
Vous bénéficiez d'un droit d'accès, de rectification, d'effacement, d'opposition, d'un droit à la portabilité des informations qui vous concernent ainsi que d'un droit à la limitation des traitements que vous pouvez exercer en adressant un courriel à ecole@valrhona.fr ou en adressant un courrier, précisant vos coordonnées (identité, preuve permettant d'attester votre identité), à L'ÉCOLE VALRHONA, 8 quai du Général-de-Gaulle, 26600 Tain-l'Hermitage.
En cas de réclamation portant sur vos droits, vous pouvez saisir le Délégué à la protection des données personnelles du groupe Savencia à l'adresse suivante dpo@savencia.com. Vous avez également la possibilité d'introduire une réclamation auprès de la CNIL à l'adresse suivante : 3 place de Fontenoy, TSA 80715, 75334 Paris CEDEX 07.

RESPONSABILITÉ
VALRHONA - L'ÉCOLE VALRHONA n'est tenue vis-à-vis de l'apprenant que par une simple obligation de moyens dans le cadre de la formation.
VALRHONA - L'ÉCOLE VALRHONA ne pourra en aucun cas être tenue responsable de tout dommage, vol, détérioration ou perte des objets et effets personnels apportés par l'apprenant.

Notes

Notes



VALRHONA

Sosa

chocolatree

NOROHY

adamance

Pariani
Ricerca ed Eccellenza





L'École
VALRHONA

École VALRHONA
Tain-l'Hermitage
8 quai du Général-de-Gaulle
26600 Tain-l'Hermitage
Tél. : 04 75 07 90 95

École VALRHONA
Paris
47 rue des Archives
75003 Paris
Tél. : 04 75 07 90 95

Retrouvez nous sur @ecolevalrhona

Crédits photos : Anne-Claire Hérault, CMP patisserie, Ilya Photography, Marianne Louge, Maya Communication, Philippe Barret, Studio B, Supernatifs, Studio des fleurs, Olivier Douard, Laurence Barruel, Mickaël Bandassak, l.eau.a.la.bouche. photo. Conception et réalisation : Patte Blanche - École Valrhona 2026 - © 2026 Valrhona - Toute reproduction interdite, tous droits réservés.