



# La Pâtisserie Végétale selon l'École VALRHONA

## PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans pâtisseries, restaurateurs, traiteurs ; gérants et salariés

## PRÉ-REQUIS

Niveau Perfectionnement

## 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

- 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 : petits gâteaux, entremets, tartes, ... 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.

## PROGRAMME DÉTAILLÉ

- **Jour 1 8H30-12H30** : Accueil, tour de table, présentation du programme ; technologie sur le végétal
- **Jour 1 14H - 17H** : fabrication des crémeux, ganache montée avec démonstration du formateur
- **Jour 2 8H30-12H30** : Deuxième moment de technologie sur les substituts du végétal / **Jour 2 14H-17H** : suite fabrication des entremets
- **Jour 3 8H30-12H30** : fabrication des décors chocolat et entremets / **Jour 3 14H-17H** : 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
1800 € **/**/***	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.



Durée de la formation : 21 heures

## INFORMATIONS CONCERNANT L'ORGANISME DE FORMATION

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

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