



Esprit et Vision selon Pierre Hermé

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans pâtisseries ; gérants et salariés

PRÉ-REQUIS

Niveau Confirmé

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

- Partager l'univers créatif de Pierre Hermé à travers sa pâtisserie et son entreprise.

CONTENU

- Réalisation des grands classiques du Chef Pierre Hermé : Ispahan, Opéra,
- Café confidence : partage de son savoir-faire et de son expérience lors d'un moment intime et convivial.
- La formation sera animée par l'équipe de la Maison Hermé.

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
2 200 € *	104,76 €	2 640 €

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

 **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