



LA PATISSERIE GLACÉE

Selon l'Ecole

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Gérants et salariés, professionnels des métiers de la gastronomie sucrée.

PRÉ-REQUIS

Niveau 2 – Maîtrise

Minimum 3 ans d'expérience professionnelle

MODALITÉS DE SUIVI

Feuille d'émargement, certificat de réalisation

MOYENS D'ENCADREMENT

Chef pâtissier formateur Ecole, assistant pâtissier + équipe Ecole

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

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

CONTENU et PROGRAMME DÉTAILLÉ

- Comprendre et maîtriser 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.

Jour 1 - 08H30-12H30 : Accueil, tour de table, découverte du programme et travail en laboratoire, réalisation des divers mix

Jour 1 - 14H-17H : réalisation de mix à glace et de sorbet par le formateur et les apprenants

Jour 2 - 8H30-12H30 : Turbinage des mix à glace et sorbets

Jour 2 - 14H00-17H00 : technologie de la glace + turbinage et réalisation des différents biscuits et croustillants

Jour 3 - 8H30-12H30 : montage des desserts glacés

Jour 3 - 14H00-17H00 : mise en place 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