



Esprit et Vision Pâtissière selon Yann Brys

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 Yann Brys à travers sa pâtisserie et son entreprise.

CONTENU

- Réalisation des grands classiques du Chef Yann Brys
- Café confiance : partage de son savoir-faire et de son expérience lors d'un moment intime et convivial.

PROGRAMME DÉTAILLÉ

- Jour 1 Matin : Accueil, tour de table, découverte du programme/ Jour 1 Après-midi : fabrication des recettes de base
- Jour 2 Matin : Fabrication entremets et Pâtisserie/ Jour 2 Après-midi : fabrication suite entremets
- Jour 3 Matin : Fabrication décors et entremets/ Jour 3 Après-midi : mise en place du buffet, dégustation, débriefing avec le Chef

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
1650 € *	78,57 €	1980 €

* 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