



Les Desserts de Restaurant selon Morgane Raimbaud

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans restaurateurs ; gérants et salariés

PRÉ-REQUIS

Niveau Perfectionnement

MODALITÉS DE SUIVI

Feuille d'émargement, attestation de présence

OBJECTIFS

- Découvrir l'univers esthétique de la cheffe Morgane Raimbaud.
- Proposer une nouvelle offre de desserts gastronomiques.
- Réaliser une mise en place et des dressages élégants et pertinents.

CONTENU

- Réalisation d'une gamme de desserts de restaurant complexes.
- Travail d'association de produits de saison.
- Réalisation de recettes modernes au chocolat, à base d'épices ou de fruits frais.

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
1 650 € *	78,57 €	1980 €

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



Durée de la formation : 21 heures

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

INFORMATIONS CONCERNANT L'ORGANISME DE FORMATION

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