



La Pâtisserie Selon Miquel GUARRO

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 Intervenant, 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

- Apprendre à réaliser de petits gâteaux selon l'univers créatif du chef Miquel GUARRO.
- Réaliser des mises en place efficaces.
- Animer votre boutique grâce à une gamme différenciante.

CONTENU et PROGRAMME DETAILLÉ

- Réaliser une gamme complète de petits gâteaux axée sur la gourmandise (chocolat, praliné, etc.) : formes variées, parfums et associations innovantes.

Jour 1 - 08H30-12H30 : Accueil, tour de table, présentation du programme, réalisation des recettes de base type crèmeux, confit...

Jour 1 - 14H00-17H00 : fabrication des biscuits et croustillants

Jour 2 - 08H30-12H30 : fabrication des différents inserts pour entremets et pâtisserie

Jour 2 - 14H00-17H00 : suite fabrication des petits gâteaux en réalisant les montages (démonstration et participation)

Jour 3 - 08H30-12H30 : fabrication des décors chocolat et finition des petits gâteaux

Jour 3 - 14H00-17H00 : 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 | 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