



La Pâtisserie et les Producteurs

Selon Claire Heitzler

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans pâtisseries ; gérants et salariés

PRÉ-REQUIS

Niveau Perfectionnement

MODALITÉS DE SUIVI

Feuille d'émargement, attestation de présence

MOYENS D'ENCADREMENT

Cheffe pâtissière formatrice, 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

- Découvrir la vision du monde sucré de Claire Heitzler à travers sa pâtisserie.
- Comprendre son univers, ses produits et ses démarches pour une pâtisserie plus engagée.

CONTENU

- Travail de produits frais de saison, associations de nouvelles saveurs, découverte de nouveaux producteurs de matières premières.
- Réalisation d'une gamme de desserts de pâtisserie de boutique.
- Réalisation de recettes tout chocolat, fruitées...

PROGRAMME DÉTAILLÉ

- Jour 1 Matin : Accueil, tour de table, présentation du programme/ Jour 1 Après-midi : fabrication des recettes de base
- Jour 2 Matin : Fabrication des entremets et pâtisseries + focus sur le sourcing/ Jour 2 Après-midi : suite fabrication des entremets
- Jour 3 Matin : Fabrications des décors chocolat, fruit et entremets/ Jour 3 Après-midi : dressage du buffet, dégustation, conclusion et débriefing avec la Cheffe

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