



Petits Gâteaux Créatifs selon Miquel Guarro

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans pâtisseries, restaurateurs ; gérants et salariés

PRÉ-REQUIS

Niveau Perfectionnement

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

- Apprendre les bases de réalisation 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

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

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 entremets et pâtisserie / Jour 2 Après-midi : suite fabrication des entremets
- Jour 3 Matin : fabrication des décors chocolat et entremets/ Jour 3 Après-midi : dressage 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	Coût horaire HT	Coût total TTC
1650 € *	78,57 €	1782 €

* 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