



Pâtisseries et Chocolats Glacés

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans pâtisseries, glacières, 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

- Développer une gamme complète de pâtisseries et chocolats glacés (entremets, bonbons, tablettes, tartelettes, etc.) pour votre boutique ou votre restaurant.
- Diversifier votre offre toute l'année.

CONTENU

Comment amener les textures pâtisseries et chocolatières classiques dans l'univers de la glacerie. Vous développerez des entremets, chocolats, tablettes et autres pâtisseries glacées modernes, afin de vendre des créations glacées toute l'année en complément de vos gammes classiques.

PROGRAMME DÉTAILLÉ

- Jour 1 Matin : Accueil, tour de table, découverte du programme / Jour 1 Après-midi : réalisation de mix à glace et de sorbet
- Jour 2 Matin : montage des différentes recettes / Jour 2 Après-midi : suite montage des recettes + réalisation des décors
- Jour 3 Matin : montage des desserts glacés / 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