



# Compréhension et Maîtrise des Techniques Pâtisseries (Technologie Appliquée à la Pâtisserie)

## PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans pâtisseries ; gérants et salariés

## PRÉ-REQUIS

Niveau Confirmé

## 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

- Comprendre les nouvelles méthodes et celles plus traditionnelles de la pâtisserie.
- Apprendre à optimiser les textures et la conservation.
- Mélanger les ingrédients de façon optimale.
- Créer une gamme de pâtisseries qualitative et rationnelle.

## CONTENU

Cette formation vous donnera les bases pour créer une gamme de pâtisseries qui vous permettront un gain de temps tout en garantissant des textures optimales. Nous vous donnerons les clés pour créer de nombreuses déclinaisons (crèmeux, gelées, biscuits, mousses...) à partir d'une base commune. Des dégustations seront réalisées tout au long de la formation, il n'y aura pas de buffet à la fin de la formation.

## PROGRAMME DÉTAILLÉ

- Jour 1 Matin : Accueil, tour de table, présentation du programme/ Jour 1 Après-midi : compréhension des ingrédients de base
- Jour 2 Matin : compréhension des techniques de base/ Jour 2 Après-midi : essais en laboratoire
- Jour 3 Matin : suite des essais en laboratoire/ Jour 3 Après-midi : dégustation et débriefing du 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
1 650 € *	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