



Quatre Mains avec Deux Meilleurs Ouvriers de France

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

Chefs pâtisseries formateurs MOF, assistant pâtisseries
+ 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 l'univers des 2 MOF Pâtisseries Confiseurs 2023 : Pierre-Henri ROULLARD & Gabriel Le Quang.
- Comprendre les techniques et la créativité des lauréats.
- Maîtriser les méthodes de réalisation, montage et finition.
- Innover pour renouveler votre gamme.
- Découvrir de nouvelles associations gustatives.

CONTENU

- Réalisation de recettes innovantes : entremets, tartes, petits gâteaux...
- Compréhension des fondamentaux de la pâtisserie et apprentissage de nouvelles techniques : finitions, décors chocolat répondant aux tendances de consommation actuelles et aux exigences de la pâtisserie de boutique.
- Profitez d'un moment privilégié d'échange avec les 2 nouveaux lauréats.
- Réalisation d'un Buffet de pâtisseries commun.

PROGRAMME DÉTAILLÉ

- Jour 1 8H30-12H30 : Accueil, tour de table, présentation du programme / Jour 1 14H-17H : fabrication des recettes de base
- Jour 2 8H30-12H30 : fabrication entremets et pâtisserie / Jour 2 14H-17H : suite fabrication des entremets
- Jour 3 8h30-12h30 : fabrication des décors chocolat et entremets / 14H-17H Après-midi : dressage du buffet, dégustation, débriefing avec les Chefs MOF

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 (Prix public)	Coût horaire HT	Coût total TTC
1800 € */**/***	94,29 €	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° Déclaration d'existence :
827 500 518 26