



La Pâtisserie Végétale selon l'École Valrhona

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans pâtisseries, restaurateurs, traiteurs ; 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

- Comprendre les nouvelles tendances de consommation autour de la pâtisserie végétale.
- Découvrir de nouveaux ingrédients pour créer des recettes gourmandes, qui répondent aux nouvelles attentes.
- Développer une nouvelle gamme de pâtisseries pour diversifier votre offre en boutique.

CONTENU

Réaliser une gamme complète de pâtisseries boutique, aux textures variées et aux saveurs délicates : petits gâteaux, entremets, tartes, ... tout en respectant le cahier des charges de la pâtisserie végétale.

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