



# Rencontre avec les Gagnants de la Coupe du Monde de 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

- Découvrir l'univers des gagnants de la Coupe du Monde de la Pâtisserie.
- Comprendre les techniques et la créativité des gagnants.
- Analyser et déguster les entremets.

## CONTENU

- Réflexion avec les gagnants de la Coupe du Monde de Pâtisserie sur la conception des pièces artistiques.
- Fabrication de la pièce : assemblage, collage, finitions.
- Réalisation du buffet élaborés par les gagnants de la Coupe du Monde de Pâtisserie.

## PROGRAMME DÉTAILLÉ

- Jour 1 Matin : Accueil, tour de table, découverte du programme / Jour 1 Après-midi : réalisation des recettes de base
- Jour 2 Matin : réalisation des éléments artistiques en chocolat et en sucre / Jour 2 Après-midi : finition des desserts
- Jour 3 Matin : finition de la pièce artistique / Jour 3 Après-midi : dressage du buffet et 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