

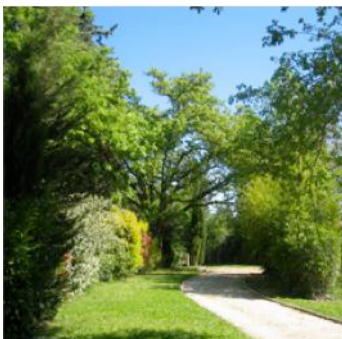
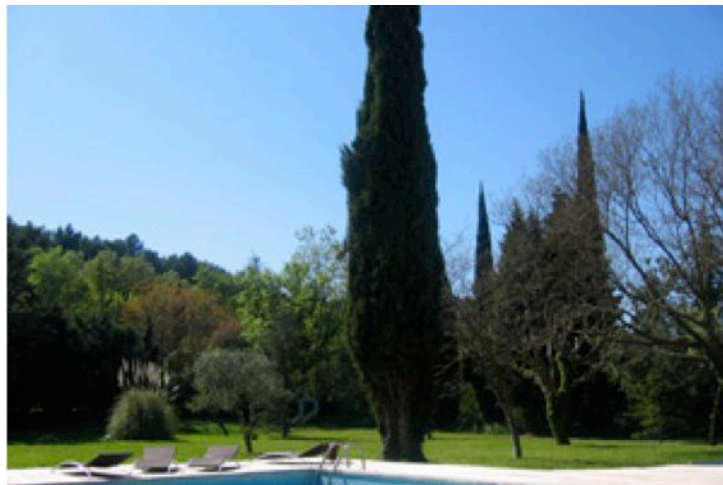
DESCRIPTION D'UNE FORMATION EN PATISSERIE AVEC UN GRAND CHEF

■ Date : **A Déterminer**

■ Contenu de la formation : **12 journées selon le choix du stagiaire sur le programme publié de La Villa des Chefs**

■ Numéro de Déclaration d'activité de Centre de Formation Professionnelle :
93. 13. 14741. 13





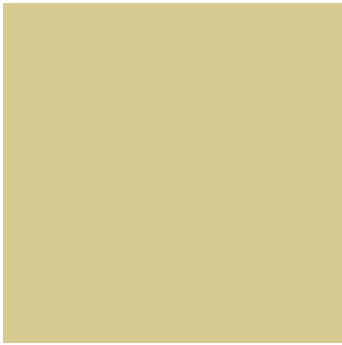
La Villa des Chefs[®]

C'est nichée sur une colline du sud d'Aix-en-Provence que notre Chef vous accueillera à La Villa des Chefs autour d'un cours de cuisine, pour la préparation et la dégustation d'un menu gastronomique.

Le cadre

Nous nous situons dans un lieu très privilégié, fait de calme et de verdure. Facile d'accès, La Villa des Chefs se trouve à 10 minutes du Cours Mirabeau, à 25 minutes du Vieux Port.





UN NIVEAU D'ÉQUIPEMENT INÉDIT EN FRANCE

Dans une belle propriété, des équipements conçus sur mesure ont été intégrés. Ils offrent aux participants le même niveau de technologie que dans les cuisines des grands restaurants gastronomiques.

Nous nous sommes adressés aux meilleurs professionnels afin que les Chefs ne rencontrent aucune limite à l'expression de leur talent...

La cuisine de la Villa des Chefs est un ouvrage unique, dont l'ergonomie et le design ont été définis pour répondre au besoin spécifique des cours de cuisine en groupe : piano de Chef sur mesure, four mixte vapeur, salamandre,...

Le cours : un moment d'échanges d'expérience sur la base de techniques et de recettes



ORGANISATION DE LA JOURNEE DE FORMATION



Nous proposons d'accueillir le stagiaire au sein d'un groupe dans le cadre d'une rencontre avec un grand Maître Pâtissier. Il s'agira pour le stagiaire de prendre le temps de préparer et apprécier une variété de desserts afin et découvrir des saveurs, des techniques de préparation.

Notre Chef Pâtissier mène avec les participants un travail fédérateur, reprenant les principes d'organisation et de répartition des tâches d'une véritable « brigade » au sein d'un laboratoire.



9h15 : Accueil des stagiaires par le Chef autour d'un café. Présentation du programme de la journée (le thème et les plats de la journée figurent sur www.lavilladeschefs.com / « Calendrier »)

9h30 : Début du cours de cuisine

Afin de faciliter la participation de chacun, nous proposerons aux participants d'intégrer la brigade du Chef afin de préparer ensemble les recettes.



Chaque stagiaire prendra sa place dans la brigade autour du Chef, travaillant les techniques, astuces, tours de mains comme Le Chef le propose dans son propre laboratoire, entouré de son équipe.

Les desserts seront ensuite dressés par les stagiaires et servi sur des tables disposées sur la terrasse ou dans la salle à manger.



Le Chef illustre le résultat à travers la dégustation des réalisations. Le travail avec le Chef sera orienté autour d'un **thème nouveau pour chaque journée** (desserts à l'assiette, chocolat, bûches de Noël, macarons, tartes, mignardises, pâtes à choux, etc.).



LE CHEF

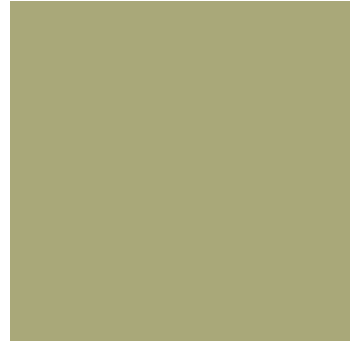
Le groupe de participants sera accueilli, selon disponibilité, par **Serge Billet**



VOICI UN CHAMPION HORS NORME DE LA PÂTISSERIE !

Le seul à avoir été consacré Meilleur Ouvrier de France et Champion du Monde la même année! Avec lui, vous viserez l'excellence de la pâtisserie revisitée, dans une atmosphère de bonheur car sa sympathie est aussi





TARIF DE LA PRESTATION

STAGE DE PATISSERIE DE 12 JOURS COMPRENANT:

- **Tarif : 1620 € H.T. par participant. Le règlement se fait à la commande.**
- Le stagiaire dispose d'une année à la date du règlement de sa formation pour sélectionner sur le programme évolutif de La Villa des Chefs (www.lavilladeschefs.com / rubrique « Calendrier ») les journées de formation.

Ces prix ont été calculés le **7 Octobre 2014**, pour la période indiquée et des tarifs en vigueur ce jour. Toute modification du contenu de la prestation entraînera un réajustement de cette cotation.