

**DESCRIPTION D'UNE FORMATION EN CUISINE
AVEC DES GRANDS CHEFS**

**TECHNIQUES DE PATISSERIE
ET CONSEIL POUR VOTRE OFFRE**

Nombre de participants : **1 personne (cours privatif)**

Contenu de la formation : **Stage d'une journée sur les thèmes spécifiques souhaités par le responsable du stage**

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

Un niveau d'équipement inédit en France

Dans une belle propriété, des équipements conçus sur mesure ont été intégrés. Ils offrent aux stagiaires le même niveau de technologie que dans les cuisines des grands restaurants gastronomiques. Nous nous sommes adressés aux meilleurs professionnels afin que les Chefs Pâtisiers 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 et de pâtisserie: piano de Chef sur mesure, four mixte vapeur, turbine à glace, cellule de refroidissement,...



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



Nous proposons d'accueillir le stagiaire 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.

Le programme détaillé sera déterminé en concertation avec le stagiaire

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



Organisation de la journée de formation

9h00 : Accueil du stagiaires par le Chef autour d'un café. Présentation du programme de la journée. Rappel des objectifs pédagogiques.

Vous intégrez alors le Laboratoire avec le Chef afin de préparer ensemble les recettes du jour jusqu'à 17h00.

Il s'agit de travailler 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 le ou les stagiaires et servis sur une table disposée 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 **des thèmes de votre choix**.

CONSEIL POUR L'ÉLABORATION DE VOTRE OFFRE

La Villa des Chefs possède l'expérience, l'expertise et les ressources pour vous aider à améliorer les différentes pâtisseries que vous commercialisez.

Nous pourrions vous assister de nos conseils pour améliorer le contenu de votre offre, sur la base des éléments que vous avez déterminés.

Une fois celle-ci établie, nous pourrions alors produire les recettes, les fiches techniques et l'économat. L'économat sera établi dans le souci du meilleur compromis « Qualité/Coût de revient ».

LE CHEF

Le stagiaire sera accueilli par **Serge Billet** (selon disponibilité):



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 remarquable que son talent.



La Villa des Chefs®

TARIF DE LA PRESTATION

STAGE DE PÂTISSERIE D'UNE **JOURNEE: 1600 € HT**

Ce prix comprend :

- Stage privatisé pour votre établissement (de une à 5 personnes) ;
- La fourniture des produits pour la réalisation de chaque recette ;
- Un déjeuner à la mi-journée ;
- Le conseil pour l'établissement de vos recettes ;
- Les fiches techniques et l'économat pour chaque recette.

Ces prix ont été calculés le **24 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.