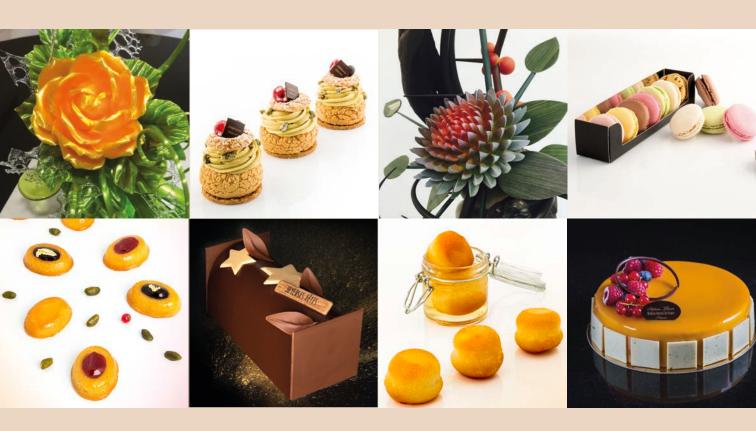
# Stéphane Glacier Meilleur Ouvrier de France pâtissier L'École



Catalogue de stages de perfectionnement Pâtisserie, Chocolaterie, Confiserie

2021



## Sommaire

Édito	р. 3
Les formateurs	p. 4
Calendrier des stages	p. 6 & 7
Conseil technique en entreprise	р. 9
Fiche d'inscription pour les stages	p. 11 & 12
Stages:	
Montages de Pâques Luc Eyriey	p. 13
Pièces artistiques «chocolat» Stéphane Leroux	p. 14
Entremets et petits gâteaux printemps-été spécial Pâques et fêtes des mères Nouvea	au!
Stéphane Glacier	p. 17
Glaces toute l'année Alain Chartier	p. 18
Cakes, gâteaux de voyage, gourmandises et ventes additionnnelles <b>Stéphane Glacier</b>	p. 20
Pâtisseries et gourmandises boulangères Franck Dépériers Nouveau!	p. 21
Apprenez l'art du sucre Stéphane Glacier	p. 22
Tartes automne - hiver Stéphane Glacier.	p. 24
Bûches de Noël Stéphane Glacier	р. 25
Pièces artistiques «chocolat» Stéphane Leroux	p. 26
Bonbons chocolat, gourmandises et snacking «chocolat» Nouveau! Luc Eyriey	p. 29
Hors-série N°2	p. 30 & 31
Le magazine Artisans	p. 32 & 33
Hébergements	р. 34
Partenaires	p. 35
Livres	p. 36 à 38
Bon de commande	p. 40
Conditions générales de vente	p. 41
Livre «Petits fours et mignardises, Élégance, saveurs et Tradition» Nouveau!	p. 42

## Des stages de perfectionnement conçus par un artisan pour des artisans ...



J'ai le plaisir de vous présenter notre calendrier de stages pour l'année 2021.

Suite aux événements de l'année 2020, j'ai décidé de recentrer davantage nos activités et de les spécialiser encore plus.

Nous allons donc proposer moins de stages et les faire évoluer.

Ces stages seront axés autour des artisans avec une grande nouveauté : l'école dispose désormais d'une boutique d'application dans laquelle sera proposée une séance « formation et conseils à la vente » en fin de stage.

Pour se faire, vous aurez la possibilité de convier votre conjoint, conjointe, vendeur, vendeuse, responsable de magasin pour assister à cette partie du stage le dernier jour de 15 h à 17 h.

Nous accueillerons cette année quatre intervenants :

Stéphane Leroux, pour les stages « Pièces artistiques chocolat », Luc Eyriey pour un stage « Chocolat sujets de Pâques » et également un stage « Bonbons et gourmandises chocolat », Alain Chartier pour un stage «Glace» et Franck Dépériers pour un stage «Pâtisseries et gourmandises boulangères».

Les stages pâtisserie seront dispensés par moi-même.

Toujours animés par cette passion sans limite de transmettre, mon équipe et moi-même mettrons tout en œuvre pour que ces stages soient les plus enrichissants et profitables possible.

Nous espérons vivement vous recevoir au sein de notre école.

Portez-vous bien,

Prenez soin de vous et de vos proches,

Stéphane Glacier

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier Président de «Tradition Gourmande»

## Les formateurs



#### Stéphane Glacier

Meilleur Ouvrier de France pâtissier, vainqueur du Championnat du monde de pâtisserie en 2006..., Stéphane Glacier est à la tête de l'école et également de la boutique, Pâtisseries et Gourmandises.

Passionné par le produit et la transmission, il anime encore de nombreux cours.

Il est président de l'association Tradition Gourmande.

Il est aussi l'auteur et l'éditeur de nombreux ouvrages techniques.

Il est le créateur et l'éditeur du magazine "Artisans, boulangers, pâtissiers, chocolatiers, glaciers".



### Stéphane Leroux

Meilleur Ouvrier de France pâtissier et vice champion du monde de pâtisserie à plusieurs reprises, Stéphane Leroux est la référence mondiale en matière artistique " chocolat ".

Pour Stéphane, la matière n'est que prétexte. Tout ce qui lui passe dans les mains devient œuvre d'art...

Stéphane est également un excellent pédagogue. Il vous livre dans ces cours toute son expérience pour réaliser de magnifiques pièces artistiques.

Il est également l'auteur de magnifiques ouvrages.



#### Luc Eyriey

Luc Eyriey est le représentant de la quatrième génération de chocolatiers et pâtissiers de père en fils

Autrefois peintre aquarelliste, puis conférencier, aujourd'hui il partage son temps entre ses deux boutiques et son activité de formateur.

Il est également l'auteur de deux ouvrages sur les pièces en chocolat.



#### **Alain Chartier**

Alain Chartier, Meilleur Ouvrier de France glacier et champion du monde des desserts glacés, possède plusieurs boutiques sur le concept « Glaces-Chocolat-Macarons ».

En 2009, il crée sa propre école "L'école des desserts" à Theix.

Passionné par la transmission du savoir, il est formateur et consultant international depuis 20 ans. Il est membre de l'association Relais Desserts.

Investi dans la profession, Alain Chartier est également Président du Pôle d'innovation du Centre technique des Métiers de la Pâtisserie.



©gaellebcphotograhe

## Franck Dépériers

Depuis toujours passionné de boulangerie, Franck a débuté par un apprentissage dans un petit village en Normandie. La suite de sa formation l'a conduit à voyager de par le monde. Il a par la suite travaillé cinq ans aux Grands Moulins de Paris afin d'étudier les farines.

En 1993, il obtient le titre de Meilleur Ouvrier de France, et se consacre les cinq années suivantes à faire de la formation à l'Institut National de Boulangerie Française à Rouen.

En mai 1997, il ouvre avec son épouse une boulangerie qui depuis ce jour rencontre un très grand succès. "La petite boulangerie" est spécialisée en pains biologiques, tartes aux fruits de saison, viennoiseries, biscuits et confitures. Le tout fabriqué maison.



## Calendrier

	JANVIER	FÉVRIER	MARS	AVRIL	MAI
1					
2		MONTAGES DE			
3		PÂQUES			
4		Luc Eyriey			
5					
6					
7					
8					
9			ENTREMETS ET PETITS GÂTEAUX PRINTEMPS - ÉTÉ		
10			SPÉCIAL PÂQUES ET FÊTE DES MÈRES		
11			Stéphane Glacier		
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20				GLACES	
21				TOUTE L'ANNÉE	
22				Alain Chartier	
23					
24		PIÈCES ARTISTIQUES  «CHOCOLAT»			
25		Stéphane Leroux			
26					
27				CAKES, GÂTEAUX DE VOYAGE, GOURMANDISES, VENTES ADDITIONNELLES	
28				ADDITIONNELLES	
29				Stéphane Glacier	
30					
31					

## Calendrier

	JUIN	JUILLET	AOÛT	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE
1		APPRENEZ L'ART DU SUCRE			PIÈCES ARTISTIQUES «CHOCOLAT»	
2		Stéphane Glacier				
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12					BONBONS CHOCOLAT,	
13					GOURMANDISES ET SNACKING «CHOCOLAT»	
14					Luc Eyriey	
15	PÂTISSERIES ET			TARTES AUTOMNE-HIVER		STAGE
16	GOURMANDISES BOULANGÈRES			Stéphane Glacier		DE 2 JOURS
10	Franck Dépériers					STAGE DE 3 JOURS
17						STAGE
18						DE 4 JOURS
19						
20						
21				BÛCHES DE NOËL		
22				Stéphane Glacier		
24						
25						
26						
27						
28				DIÈCEC ADTICTIONEC		
29	APPRENEZ L'ART DU SUCRE			PIÈCES ARTISTIQUES «CHOCOLAT» Stéphane Leroux		
30	APPRENEZ L'ART DU SUCRE Stéphane Glacier			Stephane Leioux		



GASTRONOMIE

**COINTREAU** soutient **Stéphane Glacier**, **l'école** depuis sa création. proud sponsor of **Stéphane Glacier**, **l'école** since the begining.





 $THE \underset{\text{ISLAY DRY GIN}}{BOTANIST}$ 



















## Conseil technique en entreprise



©Constantin S.

Les spécialistes de la formation au sein de votre entreprise et du conseil technique personnalisé.

Les formations personnalisées en entreprise sont destinées aux artisans boulangers et pâtissiers, cuisiniers et chefs. Ces formations ont pour but de former votre personnel dans vos locaux et avec votre matériel.

Les programmes de formation sont à la carte. Vous choisissez les thèmes. Le programme est établi en fonction de vos besoins.

Ces formations ont une durée variable de 1, 2, 3, 4 jours ou plus, selon vos besoins.

Nous sommes un organisme de formation, ce qui peut permettre une prise en charge par votre organisme collecteur.

Numéro de déclaration d'activité enregistrée auprès de la DIRECCTE d'Ile de France N° 11 92 19489 92 (cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état).

#### Ils nous font confiance:

La Maison Doucet, Lille

Le four à bois, Beaugency

La chocolaterie Bellanger, de Jacques Bellanger M.O.F. Chocolatier, Le Mans

Les Greniers à Pain de Michel Galloyer

La Petite Boulangerie®, de Franck Deperiers, M.O.F.Boulanger, Nantes

et bien d'autres encore...



©gaellebcphotograhe



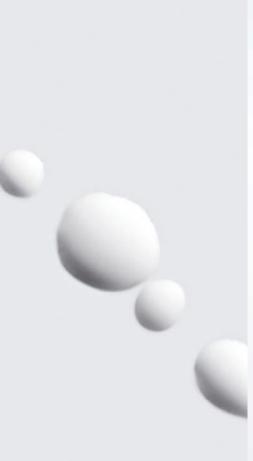
©Constantin S.



## AUX ORIGINES L'EXCELLENCE

UN SAVOIR-FAIRE CRÉMIER FRANÇAIS UNIQUE







## DÉVOILEZ VOTRE INSPIRATION AVEC LA CRÈME EXCELLENCE

- Nous collectons notre lait à moins de 100 km de notre laiterie en Normandie
- Notre savoir-faire unique préserve le caractère de la crème crue
- Notre rendement en crème foisonnée est supérieur au marché\*, couplé à une excellente tenue
- La Maison de l'Excellence Savencia forme plus de 10 000 chefs/an

Partenaire exclusif de l'école STEPHANE GLACIER

Stéphane Glacier Meilleur Ouvrier de France pâtissier L'École





SUPÉRIEUR AU MARCHÉ

## Fiche d'inscription

(2 pages à compléter)

Nom et prénom du stagiaire :	Fonction :
Titulaire du CAP : Oui - Non	Nombre d'années d'expérience :
Coordonnées professionnelles (ou personnelles si vou Raison sociale de la société :  Secteur d'activité :  Nom de la personne en charge du dossier d'inscription :  N° SIRET :  N° T  N° et Rue :  Code postal :  Téléphone :  MODALITÉS D'INSCRIPTION :	vs venez à titre individuel). Nom du représentant légal :  VA intracommunautaire :
Fiche d'inscription à retourner à : <b>Glacier Formation &amp; Conse</b>	il – 18-20 rue Rouget de l'Isle – 92700 Colombes
MODALITÉS DE RÈGLEMENT (1 règlement par stage) Arrhes de 300,00 euros versés par :  Chèque à l'ordre de Glacier Formation & Conseil.	
☐ CB (nous contacter dans ce cas par téléphone)	
□ Virement bancaire (indiquer le nom du stagiaire et la date IBAN : FR76 1010 7002 6900 6260 0589 782 - SWIFT : BREDFRF Solde à régler pendant le stage par chèque, espèces ou Carte Financement par un organisme collecteur : □ oui □ non Si oui, nom et coordonnées de l'organisme :	PXXX Bleue
INFORMATIONS PRATIQUES  Horaires des cours: 8h – 12h 30 // 13h 30 – 17h  Repas du midi pris sur place et compris dans le prix des stages	(à l'exception des stages offerts par la maison).
Règles d'hygiène : Le port de la tenue professionnelle est obli (veste, pantalon et chaussures de sécurité anti-de	
Accessibilité aux personnes en situation de handicap : nous consul	ter & D
Renseignements : Glacier Formation & Conseil – 18-20, ru Contact : Hélène Crohem Tél : +33 (0)1 57 67 67 33 email: helene@stephaneglacier.com - ww	
Ayant pris connaissance des conditions générales de vente des expressément à les accepter et les respecter.	stages organisés par Glacier Formation & Conseil, je m'engage
Fait à :	Date :
Signatura (prácádás de la mention « lu et approuvá »)	

## Fiche d'inscription

COCHEZ LE(S) STAGE(S) CHOISI(S) :

## 1er semestre 2021

1	1	02.03.04 Février	Montages de Pâques	Luc Eyriey	1106,88€ HT 1328,25€ ΠC
4	2	23.24.25.26 Février	Pièces artistiques «chocolat»	Stéphane Leroux	1312,50€ HT 1575€ TTC
	3	09.10.11 Mars	Entremets et petit gâteaux printemps-été spécial Pâques et fête des mères	Stéphane Glacier	962,50€ HT 1155€ TTC
4	4	20.21.22 Avril	Glaces toute l'année	Alain Chartier	1106,88€ HT 1328,25€ ΠC
	5	27.28.29 Avril	Cakes, gâteaux de voyage, gourmandises, ventes additionnelles	Stéphane Glacier	962,50€ HT 1155€ TTC
	6	15.16 Juin	Pâtisseries et gourmandises boulangères	Franck Dépériers	739,58€ HT 887,50€ TTC
7	7	29.30 Juin 01.02 Juillet	Apprenez l'art du sucre	Stéphane Glacier	1181,25 HT 1417,50 ΠC

## 2e semestre 2021

8	14.15.16 Septembre	Tartes automne-hiver	Stéphane Glacier	962,50€ HT 1155 TTC
9	21.22.23 Septembre	Bûches de Noël	Stéphane Glacier	962,50€ HT 1155 TTC
10	28.29.30 Septembre 01 Octobre	Pièces artistiques «chocolat»	Stéphane Leroux	1312,50 HT 1575 ПС
11	12.13 .14 Octobre	Bonbons chocolat, gourmandises et snacking «chocolat»	Luc Eyriey	1106,88€ HT 1328,25€ TTC

Pourquoi avez-vous choisi cette formation ?	
Quelles sont vos attentes à l'issu de la formation ?	

## Montages de Pâques



©Bertrand Bodin

## **■** Programme du stage

- Réalisations de montages de Pâques traditionnels
- Réalisation de montages personnalisés

## Luc Eyriey

# 02.03.04 février

## Objectif du stage:

Découvrez le sens artistique et les méthodes de montage de ce maître chocolatier, reconnu pour ses créations originales.

## 1106,88 € HT - 1328,25 € TTC

Public visé: boulangers/pâtissiers, pâtissiers,

chocolatiers

Pré-requis : expérience d'un an en tant que

professionnels des métiers de bouche ou niveau CAP

Durée: 3 jours (24 heures)

### Méthodes mobilisées et modalités d'évaluation :

Méthodes démonstrative et interrogative / mises en pratique





## Stage 2

## Pièces artistiques «chocolat»



## **■** Programme du stage

- 1- Travail des structures avec imitation des matières.
- 2- Décors et éléments végétaux et floraux.
- 3- Travail des couleurs et des volumes.
- 4- Technique de montage d'une pièce artistique.
- 5- Mise en valeur des éléments réalisés.

## Stéphane Leroux M.O.F. Pâtissier

23.24.25.26 février

## Objectif du stage:

Venez partager avec Stéphane Leroux sa passion et son expérience. Découvrez ses dernières créations. Maitre et artiste incontesté du travail du chocolat, vous réaliserez votre propre pièce artistique en chocolat.

\*Ces stages ont toujours un succès énorme. Ne tardez pas à vous inscrire car nous refusons régulièrement du monde.

## 1312,50 € HT - 1575,00 € TTC

Public visé: pâtissiers, chocolatiers

Pré-requis : expérience d'un an en tant que

professionnels des métiers de bouche ou niveau CAP

**Durée:** 4 jours (32 heures)

#### Méthodes mobilisées et modalités d'évaluation :

Méthodes démonstrative et interrogative / mises en pratique







Toute la richesse de la vanille Tahitensis dans un extrait



RECOMMANDÉ PAR STÉPHANE GLACIER

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE PÂTISSIER 2000



Retranscrit les notes typiques vanillées, anisées et fleuries, de la variété Tahitensis

Contient des grains pour un rendu visuel identique à l'utilisation de gousses





Retrouvez la recette de la Tarte à la vanille Tahitensis façon St Honoré créée par Stéphane Glacier sur **www.condifa.fr** 

## Entremets et petits gâteaux printemps-été spécial Pâques et fête des mères

## Nouveau!



©Stéphane Léger

## **■ Programme du stage**

- Cœur macaron framboise
- Charlotte aux fruits rouges
- Millefeuille cœur fraise
- Roussillon abricot nougat
- Cheesecake exotique
- Litchi framboise
- Baba aux agrumes
- Senteur d'agrumes
- Saint-Honoré rose framboise
- Soleil des îles
- Le nid chocolat noisette
- Le nid vanille fruits rouges

## Stéphane Glacier M.O.F. Pâtissier

## 09.10.11 mars

## Objectif du stage:

Diversifier votre offre en découvrant cette gamme festive pour satisfaire votre clientèle.

## 962,50 € HT - 1155,00 € TTC

**Public visé:** boulangers/pâtissiers, pâtissiers **Pré-requis:** expérience d'un an en tant que

professionnels des métiers de bouche ou niveau CAP

Durée: 3 jours (24 heures)

#### Méthodes mobilisées et modalités d'évaluation :

Méthodes démonstrative et interrogative / mises en pratique





## Stage 4

## Glaces toute l'année



©I. Rannou

## **■** Programme du stage

1- La technologie des matières premières, des procédés et la réglementation actuelle seront abordés.

2- Une dizaine de fabrications réalisées :

- Entremets Classico
- Éclairs glacés Frambola
- Verrines Tout fruit (sans sucre ajouté)

## Alain Chartier M.O.F. Glacier

# 20.21.22

## Objectif du stage:

Découvrez le travail d'Alain Chartier, Réalisez un assortiment de produits glacés tout au long de l'année. Élaborez des verrines et des entremets glacés, en passant par le snacking glacé et les parfums « tendances ».

## 1106,88 € HT - 1328,25 € TTC

Public visé: boulangers, pâtissiers chocolatiers, glaciers, traiteurs

Pré-requis : expérience d'un an en tant que professionnels des métiers de bouche ou niveau CAP

**Durée:** 3 jours (24 heures)

Méthodes mobilisées et modalités d'évaluation : Méthodes démonstrative et interrogative / mises en pratique







Choisissez la Crème Pâtissière ancel, la référence en matière de qualité!





Stéphane Glacier

"J'ai choisi cette poudre à crème car elle offre une texture souple et onctueuse. Sa note légère de Vanille Bourbon est une base aromatique naturelle qui permet tous types d'aromatisations. "





## Stage 5

## Cakes, gâteaux de voyage, gourmandises et ventes additionnelles



©Constantin S.

## ■ Programme du stage

- Gâteau Nantais
- Gâteau moelleux chocolat
- Gâteau mandarine chocolat
- Moelleux citron gingembre
- Cake marbré
- Cake écossais
- Trésor aux fruits secs «grenoblois aux noix»
- Gateaux de voyage «griotte et pistache
- Cake au miel de chataigner
- Cake citron

## Stéphane Glacier M.O.F. Pâtissier

27.28.29 avril

## Objectif du stage:

Découvrez et réalisez avec Stéphane Glacier toute une gamme de moelleux et gâteaux de voyage, qui vous aidera à développer vos ventes additionnelles.

## 962,50 € HT - 1155,00 € TTC

Public visé: boulangers/pâtissiers, pâtissiers

Pré-requis : expérience d'un an en tant que

professionnels des métiers de bouche ou niveau CAP

Durée: 3 jours (24 heures)

#### Méthodes mobilisées et modalités d'évaluation :

Méthodes démonstrative et interrogative / mises en pratique

- Fondant au chocolat
- Brownies classique / brownies sans chocolat
- Madeleine
- Financier nature/ chocolat/ pistache
- Muffins



## Pâtisseries et gourmandises boulangères

Nouveau I



## **■** Programme du stage

#### 1-PETITS GOÛTERS

- Moellidoux
- Petits pains perdus
- Petits nantais classiques et aux fruits
- Moelleux poire-praliné
- Cœurs fondants chocolat
- Madeleines classiques et variées
- Cannelés
- Kouing amann
- Petits moelleux pistache-framboise

#### 2-TARTES «BOULANGÈRES»

- Crumble du soleil
- Tarte au sucre
- Tarte poire caramel
- Tarte orange rhubarbe
- Mirliton aux agrumes
- Tarte au cassis
- Tarte aux noisettes
- Flan maraîchin

## Franck Dépériers M.O.F. Boulanger

# 15.16

## Objectif du stage:

Développez votre chiffre d'affaires grâce à la vente additionnelle : réalisez les gourmandises et goûters de la «Petite Boulangerie»!

## 739,58 € HT - 887,50 € TTC

Public visé: boulangers/pâtissiers, pâtissiers Pré-requis : expérience d'un an en tant que

professionnels des métiers de bouche ou niveau CAP

Durée: 2 jours (16 heures)

#### Méthodes mobilisées et modalités d'évaluation :

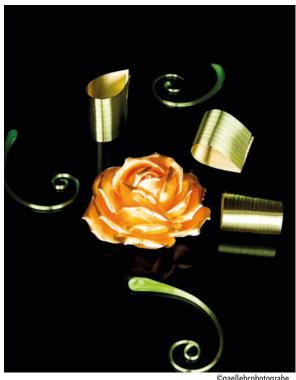
Méthodes démonstrative et interrogative / mises en pratique





## Stage 7

## Apprenez l'art du sucre



#### ©gaellebcphotograhe

## **■** Programme du stage

- 1- Sucre coulé, sucre tassé, sucre bullé, sucre dentelle
- 2- Sucre tiré (fleurs, feuillage, tiges)
- 3- Ruban
- 4- Sucre soufflé (oiseau, cygne...)
- 5- Montage de structures de pièces
- 6- Montage et mise en valeur des éléments

## Stéphane Glacier M.O.F. Pâtissier

# 29.30 juin 01. 02 juillet

## Objectif du stage:

Découvrez toutes les techniques indispensables pour maitriser le travail du sucre.

Assistez à un cours très complet pour pouvoir apprendre ou réapprendre cet art.

Stéphane Glacier vous livre toute son expérience en la matière.

## 1181,25 € HT - 1417,50 € TTC

Public visé: boulangers/pâtissiers, pâtissiers,

chocolatiers, traiteurs

Pré-requis : expérience d'un an en tant que

professionnels des métiers de bouche ou niveau CAP

**Durée:** 4 jours (32 heures)

#### Méthodes mobilisées et modalités d'évaluation :

Méthodes démonstrative et interrogative / mises en pratique





# FLAVEURS DU BERANGE



le charme et la puissance des arômes naturels

www.flaveursduberange.com

## Stage 8

## Tartes automne- hiver



@Constantin S

## **■** Programme du stage

- Tarte rustique aux pommes caramelisées
- Tarte briochée aux poires
- Tarte normande
- Tarte grand-mère
- Tarte crumble aux fruits rouges sans gluten
- Tarte boulangère aux pommes
- Tarte comme un Opéra
- Tarte chocolat et caramel noix de pécan
- Tarte belle-Hélène
- Tarte l'audacieuse
- Tarte St-Honoré
- Tarte exotique
- Tarte « 4 saisons»

# Stéphane Glacier M.O.F. Pâtissier

## 14.15.16 septembre

## **Objectif du stage:**

Découvrez et réalisez avec Stéphane Glacier toute une gamme de tartes à la fois traditionnelles, boulangères ou plus sophistiquées. Pour enrichir vos gammes et vous demarquer de la concurrence.

## 962,50 € HT - 1155,00 € TTC

Public visé: boulangers/pâtissiers, pâtissiers Pré-requis : expérience d'un an en tant que professionnels des métiers de bouche ou niveau CAP

Durée: 3 jours (24 heures)

## Méthodes mobilisées et modalités d'évaluation :

Méthodes démonstrative et interrogative / mises en pratique





## Bûches de Noël



©gaellebcphotograhe

## ■ Programme du stage

- La « 3 chocolats »
- La roussillon passion
- La douceur pistache fruits rouges
- La bûche roulée craquante chocolat
- La caramélis
- La noisettine
- La saveur vanille
- La Montélimar chocolat
- La mango coco
- La corsica
- La « Pure arome » chocolat
- · L'ardéchoise à l'orange

## Stéphane Glacier M.O.F. Pâtissier

## 21.22.23 septembre

## Objectif du stage:

Venez découvrir et réaliser, avec Stéphane Glacier, toute une gamme de bûches adaptée à la clientèle, rationnelle et qui vous démarquera de la concurrence.

## 962,50 € HT - 1155,00 € TTC

**Public visé:** boulangers/pâtissiers, pâtissiers Pré-requis : expérience d'un an en tant que

professionnels des métiers de bouche ou niveau CAP

Durée: 3 jours (24 heures)

### Méthodes mobilisées et modalités d'évaluation :

Méthodes démonstrative et interrogative / mises en pratique



©Constantin S.



©Constantin S.

## Stage 10

## Pièces artistiques «chocolat»



## ■ Programme du stage

- 1- Travail des structures avec imitation des matières.
- 2- Décors et éléments végétaux et floraux.
- 3- Travail des couleurs et des volumes.
- 4- Technique de montage d'une pièce artistique.
- 5- Mise en valeur des éléments réalisés.

## Stéphane Leroux

M.O.F. Pâtissier

# 28.29.30 septembre 01 octobre

## Objectif du stage:

Venez partager avec Stéphane Leroux sa passion et son expérience. Découvrez ses dernières créations. Maitre et artiste incontesté du travail du chocolat, vous réaliserez votre propre pièce artistique en chocolat.

\*Ces stages ont toujours un succès énorme. Ne tardez pas à vous inscrire car nous refusons régulièrement du monde.

## 1312,50 € HT - 1575,00 € TTC

Public visé: pâtissiers, chocolatiers

Pré-requis : expérience d'un an en tant que professionnels des métiers de bouche ou niveau CAP

Durée: 4 jours (32 heures)

#### Méthodes mobilisées et modalités d'évaluation :

Méthodes démonstrative et interrogative / mises en pratique



## QUAND VOUS L'ACHETEZ

## QUAND VOUS L'UTILISEZ



## DANS LA MACHINE DES MILLIERS D'AVANTAGES

LE PRIX EST CE QUE VOUS PAYEZ, LA VALEUR EST CE QUE VOUS OBTENEZ.

BRAVO FRANCE 1 - GRIGNY 13, RUE JEAN JACQUES ROUSSEAU-91350 TEL. 01.69.43.50.50



BRAVO FRANCE 2 - ARCONNAY 4, RUE DES TISSERANDS, 72610 TEL. 08.10.58.81.08



Un service sur-mesure



Des offres de saison









Une équipe de vente à vos côtés











Des solutions techniques concrètes

## La matière première autrement...

Une sélection exigeante de produits choisis pour votre activité



# Bonbons chocolat, gourmandises et snacking «chocolat»



## ■ Programme du stage

## 1- LES BONBONS DE CHOCOLAT

- Technologie et mise au point des couvertures
- Conservation des bonbons de chocolat
- Ganaches et pralinés
- Bicouches
- Interieurs tendres

#### 2- SNACKING

- Barres chocolatées
- Tablettes fourrées
- Petit snacking
- 3- CONFISERIE
- Nougats spéciaux
- Candissage

## 4- PETITS SUJETS COMMERCIAUX

- Pièce de vitrine rapide
- Sujets de fin d'année

## Luc Eyriey 12.13.14 octobre

## Objectif du stage:

Luc Eyriey vous transmettra sa philosophie de la chocolaterie. Il vous guidera dans la fabrication d'une gamme qualitative, rationnelle et adaptée à la vente boutique.

## 1106,88 € HT - 1328,25 € TTC

Public visé: pâtissiers, chocolatiers

**Pré-requis :** expérience d'un an en tant que

professionnels des métiers de bouche ou niveau CAP

**Durée:** 3 jours (24 heures)

#### Méthodes mobilisées et modalités d'évaluation :

Méthodes démonstrative et interrogative / mises en pratique





# 1 rtisans

# SPÉCIAL CONCOURS « UN DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE » - 26<sup>E</sup> PROMOTION -



# Artisans hors-série, Spécial Concours «Un des Meilleurs Ouvriers de France» - 26e Promotion -

LE MAGAZINE DE STÉPHANE GLACIER MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE PÂTISSIER

## Le hors-série sera offert à tous les abonnés

## ÉDITO

Chers lecteurs, chers collègues, chers amis,

En cette fin d'année 2019, je viens vous présenter le 2ème Hors-série du magazine « Artisans », numéro entièrement consacré aux lauréats de la 26e promotion du concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France » pour les métiers de la boulangerie, de la chocolaterie-confiserie, de la glacerie-sorbets-crème glacée et de la pâtisserie-confiserie.

Ce prestigieux concours organisé par le C.O.E.T. -M.O.F. (Comité d'Organisation des Expositions du Travail) a lieu trois fois tous les dix ans. Il est chapeauté par le ministère de l'Éducation Nationale.

{...}

Ce titre de Meilleur Ouvrier de France est à la fois le résultat d'années de travail, de concessions et de sacrifices et également une seconde étape dans une carrière.

Rien n'est plus jamais comme avant! Ce n'est pas un aboutissement mais bien au contraire le début d'une nouvelle page qui s'écrit.

{...}

Stéphane Glacier

Meilleur Ouvrier de France pâtissier

Sortie novembre 2019- 100 pages
Tarif: 20 € vendu sur notre site internet
www.stephaneglacier.com

## Bon de commande à retourner <u>par courrier</u> à STÉPHANE GLACIER, L'ÉDITION 20 rue Rouget de l'Isle - 92700 COLOMBES ou <u>par mail</u> magazine.artisans@stephaneglacier.com

Entreprise :		
•		Prénom :
Adresse :		
Code postal :	Vill	le :
Tél :	Adres	sse email :
Je joins mon règlen (autres destination		e port compris pour la France métropolitaine uniquemen
☐ Chèque libellé à l' ☐ Virement bancaire	*	lacier l'Édition XX - IBAN : FR76 1010 7002 6900 5180 5296 434
Votre facture vous s	era envoyée par e-m	nail à l'adresse mentionnée dans les coordonnées d'envoi.
Fait à	le	Signature obligatoire :



LE MAGAZINE DE STÉPHANE GLACIER Meilleur Ouvrier de France Pâtissier





Abonnement et achat au numéro sur www.stephaneglacier.com

Chers collègues,

Je viens, en cette rentrée 2020, vous présenter mon magazine.

- «Artisans, boulangers, pâtissiers, chocolatiers, glaciers», un magazine inédit dans la profession :
- **5 parutions** par an (janvier, mars, mai, septembre, novembre)
- 120 pages entièrement destinées à l'artisanat
- de **magnifiques reportages d'artisans** authentiques
- des **recettes** joliments illustrées réalisables en entreprise
- de vrais articles riches sur les produits et les ingrédients

J'espère que vous prendrez du plaisir à découvrir ces pages.

Avec toute ma sympathie gourmande,

Stéphane Glacier

M.O.F. Pâtissier



## ABONNEZ-VOUS AU MAGAZINE

Je souhaite commander le magazine «Artisans, boulangers, pâtissiers, chocolatiers, glaciers»

à retourner par courrier à : STÉPHANE GLACIER, L'ÉDITION - 20 rue Rouget de l'Isle - 92700 COLOMBES ou par mail magazine.artisans@stephaneglacier.com

. . . .

#### Adresse de facturation

Société :			
Activité exercée	:		
Nom :		Prénom :	
Adresse :		Code postal :	
Ville :	1	N° de TVA :	
Tel :		.Adresse email :	
	Ad	resse d'envoi si différente	
	Au	resse u envoi si unierente	
Société :	Nom :	Prénom :	
Adresse:			
Code postal :	Ville :		•••••
Tel :		.Adresse email :	
☐ Je m'abonne po ☐ Je m'abonne po		ros (frais de port inclus)uméros (frais de port inclus)	
	mander le(s) numéro(s)	) suivant(s) (indiquer le n° du magazine souh	aité)
numéro(s)/	///	′ x 24,50 € =	€TTC
		E 26° édition x 20 € =TTC	
☐ Hors - série : Ar	isans hors de nos fronti	ières x 20 € =TTC	
☐ Virement bar	<b>é</b> à l'ordre de Stépha <b>caire :</b>	ne Glacier l'Édition 1010 7002 6900 5180 5296 434	
Fait à	le	Signature obligatoire :	

En application de l'article 27 de la loi du 6 janvier 1978, les informations ci-dessus sont indispensables au traitement de votre commande et sont exclusivement communiquées aux destinataires la traitant. Elles peuvent donner lieu à l'exercice du droit d'accès et de recti cation auprès de Artisans Boulangers, pâtissiers, chocolatiers, glaciers. Vous pouvez vous opposer à ce que vos nom et adresse soient cédés ultérieurement.

# Stéphane Glacier

MEIL EUR OUVRIER DE FRANCE PÂTISSIER 2000

## Stages de perfectionnement Pâtisserie, Chocolaterie, Confiserie







## Hébergements

#### Residhome Monceau

3 place de la Renaissance 92270 Bois-Colombes +33 (0)1 47 85 50 00 www.residhome.com

#### Hôtel KYRIAD

1. rue Albert Camus 92700 Colombes +33 (0)1 47 80 32 30

#### Hôtel CAMPANILE

41, route Principale du Port 92230 Gennevillers +33 (0)1 40 85 00 87

## Glacier Formation & Conseil

18-20, rue Rouget de l'Isle

92700 Colombes - France

Tél: +33 (0)1 57 67 67 33

helene@stephaneglacier.com www.stephaneglacier.com





Nous sommes un organisme de formation, ce qui peut permettre une prise en charge par votre organisme collecteur.

Numéro de déclaration d'activité enregistrée auprès de la DIRECCTE d'Ile de France N° 11 92 19489 92

(cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état).



# Stéphane Glacier Meilleur Ouvrier de France pâtissier

L'École

## Nos partenaires















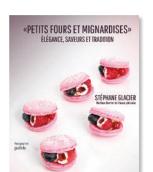












©gaëllebcphotgraphe

## 1- «Petits fours et mignardises», Élégance, saveurs et tradition

Nouveau I

Produit pâtissier par excellence, le petit-four se dévoile sous toutes ses facettes dans ce nouvel ouvrage de Stéphane Glacier. La fabrication des petits fours demande précision, organisation et riqueur. C'est un travail qui peut devenir fastidieux et complexe si les gammes ne sont pas réfléchies, étudiées et rationnelles. Pour toutes ces raisons, ce sont des produits souvent négligés!

Les recettes présentées au fil des pages sont réparties par chapitre pour toutes les occasions et tous les moments de la journée. Simples, faciles à produire, classiques ou contemporaines, elles sont adaptées au goût de la clientèle. Sucrés, salés, chauds, froids, secs, moelleux ou frais ....il y en a pour tous les goûts. Les photographies de Gaëlle BC magnifient les différentes gammes de petits-fours proposées.

Ce livre est une source de bonnes idées et permet de diversifier et de développer rapidement votre offre. Didactique, il regroupe des recettes de base et une nouvelle rubrique « astuces et conseils à la vente». Un outil de travail à avoir dans son laboratoire!

Format 20.5 x 26.7 cm 264 pages en couleurs Texte Français - Anglais Prix HT 71,09 € (TTC 75 €)

### Nouveau!

## 2- «Pâte à choux, mes best-sellers!»

La collection «Tradition et Gourmandises » s'agrandit avec un troisième livre dédié aux grands classiques de la pâtisserie Française: « Pâte à choux, mes best-sellers! »,

Dans ce nouvel ouvrage, retrouvez le meilleur des recettes de pâte à choux de Stéphane Glacier, réalisées au quotidien dans sa boutique. De bons produits, savoureux, simples, efficaces, gourmands à souhaits et adaptés à la production. De vrais gâteaux destinés à des consommateurs gourmets et gourmands, du concret.

Réussir des recettes alliant gourmandises, fraîcheur, rapport qualité / prix et régularité, c'est ce que vous propose Stéphane Glacier dans ce nouveau livre illustré de très belles photographies de Gaëlle BC.

Format 20 x 23 cm 68 pages en couleur Texte Français Prix 16,59 HT € (TTC 17,50 €)



«Pâte à choux,

mes best sellers!»

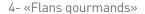
«Tendance

©Stéphane Léger

#### 3- «Tendance Millefeuilles»

Après les «Flans gourmands» pour le tome 1 de cette collection «Tradition et gourmandises», voici le tome 2 avec «Tendance Millefeuilles». Redécouvrez une autre pâtisserie française, source d'inspiration, entre classicisme et savoir-faire. Ce livre sur les millefeuilles, je l'espère, suscitera des vocations et sera source d'inspirations pour ceux qui auraient oublié que le patrimoine pâtissier détient des Trésors.

Format 20 x 23 cm 64 pages en couleur Texte Français Prix HT 16.59 € (TTC 17.50 €)



Le flan, dessert ancestral de la Pâtisserie française classique et traditionnelle, fait son grand retour en force.

Dans le livre «Flans gourmands», vous trouverez une vingtaine de recettes plus gourmandes les unes que les autres; à réaliser et à déguster sans modération.

Ces recettes sont très équilibrées tant au niveau des textures qu'au niveau des parfums prononcés et authentiques.

Les desserts les plus simples sont souvent les meilleurs...

Format 20 x 23 cm 64 pages en couleur Texte Français Prix HT 16,59 € (TTC 17.50 €)





©Constantin S.

### 5- «Tartes et gâteaux de voyage, pâtisserie boulangère»

Ce nouveau livre traite de l'une des grandes tendances du moment : la pâtisserie boulangère.

Découvrez des produits gourmands et accessibles. Nous vous proposons une gamme riche et variée de tartes classiques, rustiques ou contemporaines. Côté gâteaux de voyage, cakes, moelleux et goûters viennent compléter ce nouvel ouvrage pour diversifier vos gammes.

Format 20,5 x 26,7 cm 216 pages en couleurs Texte Français - Anglais Prix HT 61.61 € (TTC 65.00 €)



©Gaëlle Astier-Perret

#### 6- «Bûches et gourmandises de Noël»

C'est suite au succès du livre «Noël de bûches en bûches» édité en 2011 et suite à vos questions «à quand le prochain livre sur les bûches?», que je me suis décidé à lancer ce nouvel ouvrage.

Il est vrai que nous sommes tous, chaque année, à l'approche des fêtes de fin d'année, à la recherche de nouvelles recettes, de nouvelles idées, afin de proposer à notre clientèle de nouvelles gammes de produits dans nos boutiques.

Nous avons travaillé, comme à mon habitude, avec un raisonnement d'artisan et avec la constante préoccupation d'être rationnel et de proposer des produits accessibles et correspondants aux goûts de la clientèle.

Format 20,5 x 26,7 cm 250 pages en couleur Texte Français – Anglais Prix HT 71,09 € (TTC 75.00 €)



©Gaëlle Astier-Perret

#### 7- «Pâtisseries et Gourmandises, tendances et traditions»

"Pâtisseries et Gourmandises, tendances et traditions" se veut à l'image de ma pâtisserie, simple, efficace, gourmand, accessible, qualitatif, sans superflu et surtout à la portée du plus grand nombre. Un livre fait et conçu par un artisan pour des artisans. Dans cet ouvrage, vous trouverez mes nouvelles et dernières recettes. Pâte à choux, Tartes et tartelettes, Entremets et petits gâteaux, Gâteaux secs et moelleux, autant de gammes que nous avons, avec mon équipe, à nouveau explorées pour vous apporter de nouvelles idées et inspirations.

Format 20,5 x 26,7 cm 272 pages en couleur Texte Français – Anglais Prix HT 71.09 € (TTC 75.00 €)

## **l** ivres



©Gaëlle Astier-Perret

#### 8- «Petits gâteaux, tartes et entremets au fil des saisons»

Après le récent succès de "Noël de bûches en bûches", c'est au tour des petits gâteaux, des tartes, et des entremets d'être visités ou revisités par les auteurs. Toujours dans un esprit commercial et avec la logique de l'artisanat haut de gamme, ce livre vous apportera de nouvelles idées et matière à renouveler et diversifier vos gammes en boutique.

Format 20,5 x 26,7 cm 272 pages en couleur Texte Français - Anglais Prix HT 71,09 € (TTC 75.00 €)



©Gaëlle Astier-Perret

## 9- «Pâques en boutique»

Après "Noël de bûches en bûches", j'ai voulu traiter le thème de Pâques ; toujours animé par la même conviction et le même esprit de transmettre dans la simplicité, ce livre se veut accessible, pratique et utile. Pâques, fête magique du chocolat, est abordée ici dans un esprit commercial, avec le souci de la qualité et de l'esthétique tout en prenant en compte les contraintes d'une entreprise, la rationalité, l'aspect de production, mais aussi en pensant aux contraintes d'emballage et de vente.

Format 17 x 26 cm 176 pages en couleur Texte Français - Anglais Prix HT 47,39 € (TTC 50 €)



©Gaëlle Astier-Perret

### 10- «Le sucre, l'art et la matière»

Après le succès de mon premier livre "Sucre d'art, l'envers du décor" désormais épuisé, voici le second traitant de cette passion qui m'anime depuis maintenant 20 ans, le travail du sucre. Tout comme le premier, ce nouvel ouvrage se veut pédagogique et un réel outils d'apprentissage. 16 pièces artistiques, certaines simples et plutôt commerciales et d'autres plus prestigieuses vous sont présentées et ensuite c'est un vrai cours de sucre qui vous est proposé, toutes les techniques, les astuces et mes conseils.

Format 26,5 x 20 cm 183 pages en couleur Texte Français et Anglais Prix HT 56,87 € (TTC 60.00 €)

## PÂTISSIER CHOCOLATIER TRAITEUR

Problème de main-d'œuvre ?

Problème d'irrégularité ?

Vous recherchez la précision, le gain de temps, un retour sur investissement rapide ?

CONSULTEZ UN SPÉCIALISTE...
QUI SAURA VOUS CONSEILLER!

## **ONE SHOT**

## **DRESSEUSES**

## **FONCEUSES**





À chacun son modèle selon volumes et produits fabriqués : pâtes molles, pâtes dures, avec ou sans morceaux, coupe-fil.









Écran tactile couleur facilement utilisable par le chocolatier





## Et aussi :

- garnisseuses pâte à chou
- doseuses
- nappeuses
- tempéreuses/enrobeuses
- cuiseurs
- · diviseuses bouleuses



Tartelettes / quiches : tous types de moules.







80 rue Henri Farman - 93297 TREMBLAY-EN-FRANCE

Tél. (33) 01 41 51 17 17 Fax (33) 01 41 51 17 10

e-mail: infos@alimat-tremblay.fr

www.alimat-tremblay.fr

## Bon de commande

(commande possible en ligne sur notre site internet www.stephaneglacier.com)

Titre	Quantité	Poids unitaire (emballage inclus)	Poids total	Prix TTC unitaire	Montant total
1- «Petits fours et mignardises», Élégance, saveurs et tradition		1,3		75,00 €	
2- «Pâte à choux, mes best sellers !»		0,5		17,50 €	
3- «Tendance Millefeuilles»		0,5		17,50 €	
4- «Flans gourmands»		0,5		17,50 €	
5- «Tartes et gâteaux de voyage, pâtisserie boulangère»		1,2		65,00 €	
6- «Bûches et gourmandises de Noël»		1,4		75,00 €	
7- «Pâtisseries et Gourmandises, tendances et traditions»		1,5		75,00 €	
8- «Petits gâteaux, tartes et entremets au fil des saisons»		1,5		75,00 €	
9- «Pâques en boutique»		1,1		50,00 €	
10- «Le sucre, l'art et la matière»		1,1		60,00 €	
Poids total					
		Montant total	pour les liv	res	
		Frais de port (se référer au tal	bleau ci-dess	sous)	
		Montant total p			

#### Frais de port et d'emballage :

	0 à 0,5 kg	0,5 à 1 kg	1 à 4 kg	+ de 4 kg
France métropolitaine	5,60 €	8 €	12 €	Nous contacter
Autres destinations	Commander sur notre site internet www.stephaneglacier.com ou nous contacter			

En retournant ce bon de commande, accompagné du règlement par chèque bancaire, à l'ordre de Glacier Formation & Conseil, votre facture sera jointe à l'envoi.

Société	
Nom	Prénom
	Rue
Code postal	Ville
' Tél	Adresse email :

À RETOURNER À :

GLACIER FORMATION & CONSEIL - 18-20, RUE ROUGET DE L'ISLE - 92700 COLOMBES - FRANCE

## Conditions générales de vente

#### Clauses générales

Toute inscription à une ou plusieurs formations implique de votre part l'acceptation des présentes conditions et le respect par le stagiaire du règlement intérieur de «Glacier Formation & Conseil » (disponible sur simple demande). De ce fait, aucune clause contraire, additionnelle ou modificative ne pourra être opposée à Glacier Formation & Conseil que si Glacier Formation & Conseil l'a expressément accepté.

#### **Objet**

« Glacier Formation & Conseil » organisera les actions de formation dans ses locaux ou dans des lieux appropriés.

Le contenu, la forme, les prix ainsi que le planning de ces formations sont définis en vigueur au moment où il est procédé à l'inscription.

Les présentes conditions générales, la fiche d'inscription, la convention de formation signée des deux parties, le programme de stage choisi constituent le contrat entre le stagiaire et Glacier Formation & Conseil.

#### Objectif des formations

Permettre à chaque stagiaire selon son niveau et ses origines de se perfectionner dans le métier de pâtissier - chocolatier- glacier - confiseur - traiteur, afin d'approfondir ses connaissances pour acquérir un niveau de qualification élevé.

A l'issue de la formation, une attestation de présence sera délivrée au stagiaire. La pédagogie et les méthodes employées doivent permettre au stagiaire de réaliser la totalité du programme.

#### Public visé

Les cours s'adressent à toute personne résidant en France ou à l'étranger.

Le programme est particulièrement adapté aux professionnels de la pâtisserie, confiserie, chocolaterie, glacerie, boulangerie, traiteur et cuisine (métiers de bouches de manière générale), tant débutants qu'expérimentés.

#### Conditions relatives aux responsabilités et assurances

Le stagiaire est seul responsable des dommages corporels et/ ou matériels causés par lui dans le cadre de la formation effectuée à Glacier Formation & Conseil. A cet égard, chaque stagiaire doit se prémunir d'une assurance couvrant les dommages subis ainsi que ceux causés par lui-même.

En cas de vol, « Glacier Formation & Conseil» ne pourra en aucun cas être tenu responsable de tout dommage ou perte des objets et effets personnels apportés par les stagiaires.

#### Droits de propriété intellectuelle et industrielle

Glacier Formation & Conseil se réserve la possibilité d'utiliser l'image des stagiaires sur des supports utilisés à titre d'outils pédagogiques ou pour illustrer des programmes et brochures.

Le candidat s'engage, pendant et après son stage, à ne pas utiliser le nom « GLACIER ou « Stéphane Glacier » ou « Glacier Formation & Conseil » à titre de marque, de raison sociale, d'enseigne ou tout autre utilisation, pour quelque produit ou service que ce soit et ce, sans limitation temporelle ni géographique.

#### Déroulement du stage

L'enseignement se fera en français et/ou en anglais en fonction du formateur.

Etude théorique et technique avec supports pédagogiques spécialement élaborés selon les programmes.

Analyse commerciale et étude de prix.

Démonstration et explication du cours par le formateur.

Organisation dans le travail, mise en place et réalisation complète des fabrications par les stagiaires seuls ou en groupe.

Synthèse des méthodologies appliquées et des produits réalisés.

Présentation et dégustation des produits finis.

#### **Formations**

Les inscriptions ne seront prises en compte qu'à réception de la fiche d'inscription dument remplie, signée et tamponnée et du règlement des arrhes de 300,00 euros par stage. Elles seront validées par téléphone ou par email.

Les frais de stage s'acquittent uniquement en euros. Ils peuvent s'effectuer en espèces, par chèque (sous réserve d'encaissement) ou virement bancaire.

La facturation sera HT sur présentation du numéro d'identification TVA pour les stagiaires travaillant dans une entreprise membre de l'Union Européenne.

Les stagiaires résidant dans un pays étranger et qui viennent à titre individuel doivent acquitter la TVA.

Tout candidat inscrit à un des programmes peut demander un report de stage, sans pénalité, à condition que sa demande soit faite par écrit au préalable 10 jours avant le début des cours. Ce report est accepté sous réserve de l'organisation par Glacier Formation & Conseil d'autres sessions pendant l'année qui suit la demande

Dans cette hypothèse, les frais de stage applicables, resteront ceux en vigueur à la date de réception de la demande de transfert.

La durée maximale de report est d'un an à compter de la date de rentrée initiale. La somme versée (acompte ou totalité), sera conservée par l'école au titre des frais de la session de report.

### Annulation à la demande d'un candidat

Un candidat inscrit, qui annule par écrit 10 jours avant le premier jour des cours, sera remboursé intégralement des sommes versées, sous déduction faite des frais administratifs s'élevant à 120 euros.

Un candidat inscrit, qui annule par écrit 10 jours avant le premier jour des cours, pour cas de force majeure ou présentation d'un certificat médical, sera remboursé intégralement des sommes versées.

Dans tous les autres cas, la demande d'annulation ne pourra être acceptée et aucun remboursement ne pourra être effectué. Toute formation débutée sera dûe dans son intégralité.

#### Annulation à la demande de Glacier Formation & Conseil

En cas d'annulation par Glacier Formation & Conseil de l'un des cours, en dehors des cas de force majeure, fait d'un tiers ou cas fortuit, Glacier Formation & Conseil remboursera intégralement le stagiaire. Glacier Formation & Conseil se réserve le droit d'annuler ou de reporter sans frais un stage dans l'hypothèse où le nombre de participants inscrits serait inférieur ou égal à 3.

#### Différends éventuels

La relation contractuelle liant le client à Glacier Formation & Conseil est soumise au droit français. Si une contestation ou un différend ne peuvent être réglés à l'amiable, le Tribunal de Nanterre sera seul compétent pour régler le litige.

## Nouveau livre

## «Petits fours et mignardises» Élégance, saveurs et tradition

Stéphane Glacier, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier

Chers collègues, chers amis,

C'est, une fois de plus, une réelle satisfaction de vous présenter ce nouvel ouvrage. Le thème de ce livre me tient particulièrement à cœur car le petit-four est le produit pâtissier par excellence.

Nos clients en raffolent et les consomment à de nombreuses occasions, multiples et variées. La fabrication des petits fours demande précision, organisation et rigueur. C'est un travail qui peut devenir fastidieux et complexe si les gammes ne sont pas réfléchies, étudiées et rationnelles.

Pour toutes ces raisons, ce sont des produits qui sont souvent négligés!

Nous vous proposons, ici, différentes familles de produits correspondant aux divers moments de la journée et du repas!

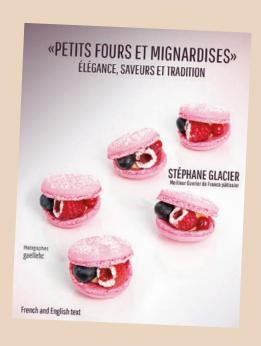
Les recettes présentées au fil des pages sont pour la plupart réalisées en boutique. Simples, faciles à produire, classiques ou contemporaines, elles sont adaptées au goût de la clientèle. Sucrés, salés, chauds, froids, secs, moelleux ou frais ....il y en a pour tous les goûts.

Nous vous proposons également en fin d'ouvrage, comme à notre habitude, les recettes de base ainsi qu'une nouvelle rubrique « astuces et conseils à la vente». Nous espérons que ce livre vous donnera de bonnes idées de travail et vous aidera à diversifier et à développer rapidement votre offre.

Merci de votre confiance et de votre fidélité.

Avec toute ma sympathie gourmande,

Stéphane Glacier, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier



## Bon de commande

Titre	Prix TTC	Quantité	Montant total
«Petits fours et mignardises», Élégance, saveurs et tradition	75€		

#### Frais de port et d'emballage par livre pour un envoi en France métropolitaine : 12,00 €

Si vous souhaitez commander plusieurs livres, merci de nous contacter pour les frais de port. Pour toutes autres destinations, consultez notre site internet www.stephaneglacier.com

#### MONTANT TOTAL DE VOTRE COMMANDE (livre + port) :

En retournant ce bon de commande, accompagné du règlement par chèque bancaire, à l'ordre de Glacier Formation & Conseil, votre facture sera jointe à l'envoi.

Nom	Prénom
Adresse : n° Rue	
T/1	

À RETOURNER À :