

Stéphane Glacier

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE PÂTISSIER 2000

Stages de perfectionnement
Pâtisserie, Chocolaterie, Confiserie



2017



Glacier Formation & Conseil

Sommaire

Édito	p. 3
Les formateurs	p. 4 & 5
Calendrier des stages	p. 6 & 7
"Apprenez l'art de..." : programmes et horaires	p. 8 & 9
L'art de la pâtisserie française, la formation longue durée programmes et horaires,	p. 10 & 11
Conseil technique en entreprise.....	p. 13
Fiche d'inscription pour les stages	p. 15 & 16

Stages :

Pièces de vitrine - collection 2017 Emmanuele Forcone	p. 17
Sujets commerciaux de Pâques - collection 2017 <i>Nouveau !</i> S. Glacier et A. Garaffi	p. 18
Wedding cakes Alexandra Garaffi.....	p. 19
Pièces d'apparat commerciales - nougatine et pastillage <i>Nouveau !</i> Stéphane Glacier	p. 20
Petits gâteaux individuels - collection 2017 <i>Nouveau !</i> Jérôme Le Teuff.....	p. 21
Spécial pâte à choux dans tous ses états Stéphane Glacier et Ludwig Cadenet	p. 23
L'art de la glace <i>Nouveau !</i> Gérard Taurin	p. 24
La pâtisserie boulangère sans gluten Alexandra Garaffi	p. 25
Pièces artistiques chocolat Stéphane Leroux	p. 26
Pièces artistiques sucre Emmanuele Forcone	p. 27
Spécial tendance meringue, petits gâteaux, entremets - collection 2017 <i>Nouveau !</i> S. Glacier et L. Cadenet p. 28	p. 28
La confiserie artisanale et commerciale Serge Granger.....	p. 29
Pâtisserie boulangère <i>Nouveau !</i> Stéphane Glacier et Ludwig Cadenet	p. 31
Pièces artistiques chocolat Stéphane Leroux	p. 32
Bûches collection 2017 - nouvelles recettes <i>Nouveau !</i> Stéphane Glacier et Ludwig Cadenet	p. 34
Petits fours secs et moelleux Alexandra Garaffi	p. 35
Petits gâteaux individuels "fingers" - nouvelle tendance <i>Nouveau !</i> S. Glacier et A. Garaffi	p. 36
Le macaron dans tous ses états Stéphane Glacier	p. 39
Les bonbons chocolat de Benoit Louvigny <i>Nouveau !</i> Benoit Louvigny	p. 40
Pâtisserie boulangère <i>Nouveau !</i> Stéphane Glacier et Ludwig Cadenet	p. 41
Livres & Bon de commande	p. 44 à 45
Hébergements	p. 48
Conditions générales de vente	p. 49
Les ouvrages de Stéphane Glacier	p. 50

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



Chers collègues,

Je suis très heureux de vous présenter le catalogue des stages de perfectionnement 2017.

Ce nouveau calendrier propose de nombreux stages avec de nouveaux thèmes, animés par des intervenants talentueux et de renommées internationales et qui nous feront le plaisir pour certains de venir enseigner à l'école pour la première fois et pour d'autres de revenir.

Toujours animé par cette passion sans limite de transmettre, toute l'équipe de l'école et moi-même, mettons tout en œuvre pour que les stages vous soient le plus bénéfique possible.

C'est dans un esprit de l'entreprise d'aujourd'hui et dans un esprit de l'artisanat de demain que ces stages sont conçus et organisés.

J'espère que vous trouverez dans ce nouveau calendrier des stages qui répondront à vos attentes !

Toute mon équipe et moi-même sommes impatients de vous recevoir dans notre école, en attendant votre prochaine visite, je vous adresse toute ma sympathie gourmande.

Bien à vous,

Stéphane Glacier
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier

Les formateurs



Stéphane Glacier

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier en 2000, vainqueur du championnat du monde de pâtisserie en 2006... auteur et éditeur de nombreux ouvrages techniques, Stéphane est à la tête de l'école et également de la boutique, *Pâtisseries et Gourmandises...* passionné par le produit et la transmission, il enseigne encore de nombreux cours. Il est aussi président de l'association Tradition Gourmande.



Ludwig Cadenet

Responsable de production à la pâtisserie de Stéphane Glacier, Ludwig enseigne les stages de pâtisserie, les classiques de la maison et veille au bon déroulement des stages. Il est l'adjoint de Stéphane Glacier.



Alexandra Garaffi

Alexandra est responsable des cours amateurs et des formations longues durées. Elle anime certaines formations professionnelles au sein des écoles de Colombes et de Bucarest en Roumanie.



Jérôme Le Teuff

Jérôme Le Teuff, membre de Tradition Gourmande, artisan pâtissier à Lorient, a été le bras droit de Stéphane Glacier pendant 5 ans.

Formateur aguerri, riche de l'expérience d'un artisan haut-de-gamme, il saura vous transmettre sa philosophie et sa passion du détail et du travail bien fait.

Les formateurs



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.

Pour Stéphane, la matière n'est que prétexte, chocolat, sucre, pastillage, tout ce qui lui passe dans les mains devient œuvre d'art... Auteur du très beau livre *Matière chocolat*, Stéphane est également un excellent pédagogue, il vous livre dans ces cours toute son expérience pour réaliser de magnifiques pièces artistiques.



Emmanuelle Forcone

Champion du monde de la pâtisserie en Janvier 2015 au Sirha à Lyon.

Il a remporté également plusieurs fois le championnat d'Italie au SIGEP à Rimini. Il crée en 2011 sa propre école de sucre d'art.

Il est consultant à travers le monde pour de prestigieuses marques. C'est un excellent pédagogue et un très grand professionnel.



Serge Granger

Meilleur Ouvrier de France Chocolatier.

Président d'Honneur de l'association Tradition Gourmande.

Membre de l'Académie du chocolat.

Serge Granger est l'un des MOF chocolatier qui dispense le plus de formations en France et aussi à l'étranger. Excellent pédagogue, il vous divulguera tous ses secrets de fabrication.



Gérard Taurin

Gérard Taurin, Meilleur Ouvrier de France et champion du monde de la glace, est l'un des plus grands spécialistes et puriste de la glace en France. Longtemps chef glacier de la maison Lenôtre, il maîtrise parfaitement la production. Il possède de très grandes connaissances en technologie et il est un excellent pédagogue.



Benoit Louvigny

Après une riche expérience dans des maisons de renom : Hôtel Meurice, Maison Chevallot, Marcolini, ENSP... Benoit Louvigny crée sa chocolaterie en 2008. En 2015, il entre dans l'association Tradition Gourmande.

Calendrier

	JANVIER	FÉVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN
1		1 PIÈCES DE VITRINE - COLLECTION 2017 Emmanuelle Forcone	4 PIÈCES D'APPARAT COMMERCIALES Stéphane Glacier			
2					9 PIÈCES ARTISTIQUES CHOCOLAT Stéphane Leroux	
3						
4						
5						
6		2 SUJETS COMMERCIAUX DE PÂQUES - COLLECTION 2017 S. Glacier et A. Garaffi	5 PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS - COLLECTION 2017 Jérôme Le Teuff			12 LA CONFISERIE ARTISANALE ET COMMERCIALE Serge Granger
7						
8						
9					10 PIÈCES ARTISTIQUES SUCRE Emmanuelle Forcone	
10						
11						
12						
13			6 SPÉCIAL PÂTE À CHOUX DANS TOUS SES ÉTATS Stéphane Glacier et Ludwig Cadenet			13 PÂTISSERIE BOULANGÈRE Stéphane Glacier et Ludwig Cadenet
14						
15					11 SPÉCIAL TENDANCE MERINGUE, PETITS GÂTEAUX, ENTREMETS Stéphane Glacier et Ludwig Cadenet	
16						
17						
18						
19						
20		3 WEDDING CAKES Alexandra Garaffi	7 L'ART DE LA GLACE Gérard Taurin			A APPRENEZ L'ART DU CHOCOLAT
21						
22						
23						
24					8 LA PÂTISSERIE BOULANGÈRE SANS GLUTEN Alexandra Garaffi	
25						
26						
27		4 PIÈCES D'APPARAT COMMERCIALES Stéphane Glacier				B APPRENEZ L'ART DE LA PÂTISSERIE DE STÉPHANE GLACIER
28						
29						
30	1 PIÈCES DE VITRINE - COLLECTION 2017 Emmanuelle Forcone					
31						

Calendrier

	JUILLET	AOÛT	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE
1					
2					
3					APPRENEZ L'ART DE LA PÂTISSERIE
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30				FORMATION LONGUE DURÉE SEMAINE 1	
31					

STAGE
DE 2 JOURS
LUNDI &
MARDI

STAGE
DE 3 JOURS
DU LUNDI AU
MERCREDI

STAGE
DE 3 JOURS
DU MARDI AU
JEUDI

STAGE
DE 4 JOURS
DU LUNDI AU
JEUDI

STAGE
DE 4 JOURS
DU MARDI AU
VENDREDI

**APPRENEZ
L'ART**
STAGE
DE 4,5 JOURS
DU LUNDI AU
VENDREDI

**FORMATION
LONGUE DURÉE**
APPRENEZ
L'ART DE LA
PÂTISSERIE
DU 30 OCTOBRE
AU
24 NOVEMBRE

"Apprenez l'art de ..."

Troisième année de ce nouveau concept de cours sur 4,5 jours pour découvrir ou redécouvrir une nouvelle matière. Venez acquérir toutes les techniques pour maîtriser un nouvel art.

Durée : 1 semaine soit 36 h 1/2.

Horaires :

du lundi au jeudi
de 8h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00
le vendredi de 8h00 à 12h30.

Tarif : 1100,00 € HT - déjeuner inclus.

1320,00 € TTC

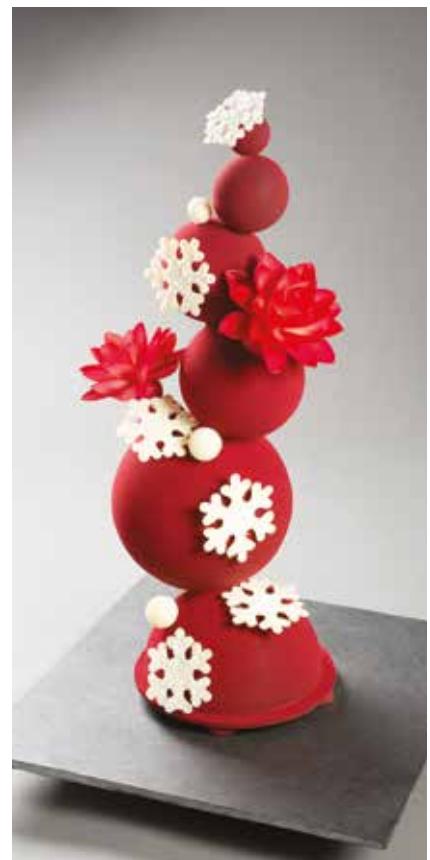
Mode de règlement : 30% à l'inscription
30% au début du stage
le solde à la fin du stage

A Apprenez l'art du chocolat

du 19 au 23 juin 2017 par S. Glacier et A. Garaffi

Toutes les techniques indispensables pour maîtriser le travail du chocolat.

- Toutes les techniques de mise au point du chocolat
- Les décors d'entremets au chocolat (*plaquette, volute, fil...*)
- Les tablettes chocolat et spécialités (*rocher, tuile, mendiant, croustille, aiguillette*)
- Les bonbons chocolat moulés et enrobés (*ganache, caramel, praliné*)
- Les sujets commerciaux (*de Pâques ou de Noël*) et petits montages
- La pièce de vitrine : moulage et montage d'éléments pour la réalisation d'une pièce de vitrine.



B Apprenez l'art de la pâtisserie de Stéphane Glacier

du 26 au 30 juin 2017 par Stéphane Glacier.

Un vrai tour d'horizon de la gamme de la boutique «pâtisseries et gourmandises» par Stéphane Glacier. Une pâtisserie simple, traditionnelle adaptée au goût du jour, adaptée à l'entreprise artisanale d'aujourd'hui.

- Les sablés et gourmandises (cannelés de Bordeaux, gâteau grand-mère au chocolat, sablés chocolat, noisette, vanille, croquants, meringuettes)
- Les cakes (orange noisette, citron, vanille, fruits confits, chocolat)
- Les tartes et spécialités (tarte choux-choux, tarte pomme yuzu, tarte chocolat, tarte Mont-Blanc, tarte paysanne, cheese cake, flan pâtissier)
- Les petits gâteaux (tartelette citron, framboise, petit Antoine Marceau, millefeuille, éclair chocolat, café, Paris-Brest, choux chouquette)
- Les entremets (3 chocolats, écureuil, fraîcheur du sous-bois, St Honoré, Reine Margot, Paris Brest)
- Les petits fours frais : (tartelette citron, framboise, caroline café, chocolat, choux choux vanille, opéra, petit Antoine)
- Les macarons (vanille, chocolat, café, praliné, pistache, yuzu, framboise, caramel, rose, cassis)



C Apprenez l'art du sucre d'art

du 03 au 07 juillet 2017 par Stéphane Glacier.

Toutes les bases et les techniques pour travailler le sucre d'art.

Un cours très complet pour pouvoir apprendre ou réapprendre cet art.

Stéphane Glacier vous livre toute son expérience en la matière :

- Sucre coulé, sucre tassé, sucre bullé, sucre dentelle, sucre tiré : (*fleurs, feuillage, tige*)
- Ruban
- Sucre soufflé (*oiseau, poisson, dauphin...*)
- Montage de structures de pièces
- Montage et mise en valeur des éléments





Glacier Formation & Conseil

"Formation longue durée"

L'art de la pâtisserie française

Dates : du 30 octobre au 24 novembre 2017

Durée : 138 h - Pas de cours le 1er Novembre.

Horaires :

du lundi au jeudi
de 8h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00
le vendredi de 8h00 à 12h30.

Tarif : 4500,00 € HT - déjeuner inclus.

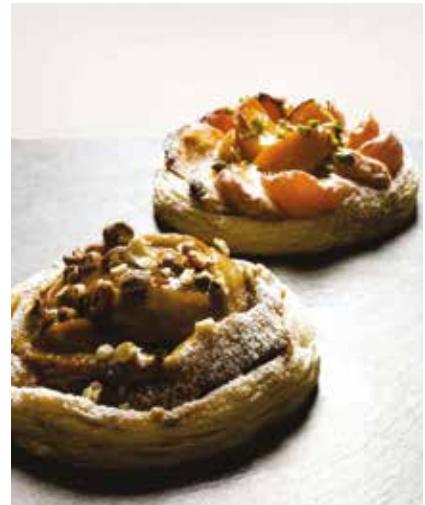
Soit 32,61 € HT l'heure

TOTAL : 5400 € TTC

Mode de règlement : 30% à l'inscription
30% au début du stage
le solde à la fin du stage

Semaine 1

- Viennoiseries et tartes
- Pâte sablée, crumble, sablé breton
- Pâte à foncer
- Crème pâtissière, crème mousseline, crème citron, crémeux chocolat, crème d'amande
- Tarte au citron, tarte au chocolat, tarte à la framboise, tarte crumble, tarte aux pommes, tarte Bourdaloue, tarte normande
- Pâte à baba, baba au rhum
- Croissants, pains au chocolat, pains aux raisins
- Brioche, tarte au sucre, tropézienne



Semaine 2

- Pâte à choux et pâtisserie feuilletée
- Pâte à choux
- Crumble, streussel
- Feuilletage
- Compote, crémeux, crème diplomate
- Éclairs au chocolat, au café, yuzu
- Choux chouquettes, religieuse au caramel
- Paris-Brest, Saint-Honoré
- Millefeuille, palmier, chausson aux pommes, galette
- Flan parisien



La formation longue durée

Pour la troisième année, Glacier Formation & Conseil, organise une formation longue durée sur 4 semaines.

Le programme est destiné aux personnes désirant se former aux métiers de pâtissier, chocolatier, glacier.

Le nombre de stagiaires est limité à 8.

Les cours seront dispensés en français et/ou en anglais.

Cette formation n'est pas diplômante, mais il sera néanmoins remis un certificat de participation.

Semaine 3

- Petits gâteaux et entremets
- L'opéra, le fraisier, la charlotte
- Le Marceau, le petit Antoine, Le Reine Margot, le tiramisu fruits rouges, le cheese cake des tropiques, l'écureuil
- Les biscuits : Joconde, à la cuillère, la dacquoise, le pain de Gênes, le biscuit chocolat...
- Les mousses : bavaroise, le crémeux, les confits, les coulis, les compotées
- Les glaçages
- Les décors chocolat et décors de fruits



Semaine 4

- Macarons, gâteaux de voyage et petits fours
- Les macarons : chocolat, café, pistache, vanille, yuzu, caramel, rose, framboise...
- Les macarons gourmands : en petits gâteaux et entremets chocolat framboise, citron framboise, pomme caramel, abricot vanille...
- Les madeleines
- Les financiers
- Les cakes
- Les tendresses de Stéphane Glacier
- Le pain de Gênes, le gâteau de Savoie
- Les cannelés
- Les cookies, brownies et muffins





ARTISAN BOULANGER

L'ASSURANCE
D'UN PRODUIT
RÉUSSI À PARTIR
D'UNE MATIÈRE
PREMIÈRE
DE QUALITÉ !



Contact :
Michel Sardo 06 12 47 45 02
michel.sardo@moulinsdecherisy.fr
www.moulinsdecherisy.fr

Les Moulins de Chérisy 

Valeur
D'ARTISAN



Glacier Formation & Conseil



Ils nous font confiance :

La Tresse Dorée,
Dominique Planchot,
M.O.F. Boulanger, Vendée.
Boulangerie Pâtisserie Pascal Hurot,
La Réunion.
Maison Doucet, Lille.
"Aubaine" boulangeries et restaurants, Londres.
Boulangerie Pâtisserie Ventura, Bastia.
Boulangerie Pâtisserie "Gaël",
Gaël Poivret, Muzillac.
Maison Cazenave à Dax.
Traiteur Briochin, Saint-Brieuc.
Hotel Palace Berkeley, Londres.
et bien d'autres encore...



Conseil technique en entreprise

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 permet une prise en charge par votre FAF.

Sublime

Crème au Mascarpone



TENUE EXCEPTIONNELLE 48H À 4°C



GOURMANDE & TECHNIQUE

- PRÊTE À FOISONNER
- RÉGULARITÉ REMARQUABLE
- TEXTURE ONCTUEUSE



ACCÉDEZ AUX RECETTES
IMAGINÉES PAR LES CHEFS
DE LA MAISON DE LA CRÈME
ELLE & VIRE

Stéphane Glacier
Meilleur Ouvrier de France pâtissier
L'École

Partenaire exclusif de l'école Pâtisseries & Gourmandises
de Stéphane Glacier, MOF Pâtissier.

Inscription

Nom et prénom du stagiaire : Fonction :

Coordonnées professionnelles (*ou personnelles si vous venez à titre individuel*)

Raison sociale de la société : Nom du représentant légal :

Nom de la personne en charge du dossier d'inscription :

N° SIRET : N° TVA intracommunautaire :

N° et Rue :

Code postal : Ville : Pays :

Téléphone : Fax : E-mail :

MODALITÉS D'INSCRIPTION :

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

Fiche d'inscription à retourner à :

Glacier Formation & Conseil – 18-20 rue Rouget de l'Isle – 92700 Colombes

TARIFS DES STAGES :

612,50 euros HT - 735 euros TTC - 2 jours, déjeuners inclus.

916,67 euros HT - 1100 euros TTC - 3 jours, déjeuners inclus.

1250,00 euros HT-1500 euros TTC - 4 jours, déjeuners inclus (stages limités à 8 participants uniquement)

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 du stage*).

IBAN : FR76 1010 7002 6900 6260 0589 782 - SWIFT : BREDFRPPXXX

Solde à régler pendant le stage par chèque, espèces ou Carte Bleue

Financement par un organisme collecteur : oui non

Si oui, nom et coordonnées de l'organisme :

Il conviendra de nous envoyer une copie de l'accord de prise en charge.

INFORMATIONS PRATIQUES

Horaires des cours : 8 h 30 – 12 h 30 // 13 h 30 – 17 h 30

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 obligatoire pendant la durée des cours.
(*veste, pantalon et chaussures de sécurité anti-dérapantes*)

Renseignements : **Glacier Formation & Conseil** – 18-20, rue Rouget de l'Isle - F- 92700 Colombes

Contact : Hélène Crohem

Tél : +33 (0)1 57 67 67 33

email: helene@stephaneglacier.com - www.stephaneglacier.com

Ayant pris connaissance des conditions générales de vente des stages organisés par Glacier Formation & Conseil, je m'engage expressément à les accepter et les respecter.

Fait à :

Date :

Signature (*précédée de la mention « lu et approuvé »*)

Stages

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

1^{er} semestre 2017

1	30-31 Janvier, 01 et 02 Février	Pièces de vitrine - collection 2017	Emmanuelle Forcone
2	06-07 et 08 Février	Sujets commerciaux de Pâques - collection 2017	S.Glacier et A. Garaffi
3	20-21 et 22 Février	Wedding cakes	Alexandra Garaffi
4	27-28 Février et 01 Mars	Pièces d'apparat commerciales - nougatine et pastillage	Stéphane Glacier
5	06-07 et 08 Mars	Petits gâteaux individuels - collection 2017	Jérôme Le Teuff
6	13-14 et 15 Mars	Spécial pâte à choux dans tous ses états	S. Glacier et L.Cadenet
7	20-21 et 22 Mars	L'art de la glace	Gérard Taurin
8	24-25 et 26 Avril	La pâtisserie boulangère sans gluten	Alexandra Garaffi
9	02-03-04 et 05 Mai	Pièces artistiques chocolat	Stéphane Leroux
10	09-10-11 et 12 Mai	Pièces artistiques sucre	Emmanuelle Forcone
11	15-16 et 17 Mai	Spécial tendance meringue, petits gâteaux, entremets - collection 2017	S. Glacier et L.Cadenet
12	06-07 et 08 Juin	La confiserie artisanale et commerciale	Serge Granger
13	12-13 et 14 Juin	Pâtisserie boulangère	S. Glacier et L.Cadenet

Cours sur 4,5 jours

A	du 19 au 23 Juin	Apprenez l'art du chocolat	S.Glacier et A. Garaffi
B	du 26 au 30 Juin	Apprenez l'art de la pâtisserie de Stéphane Glacier	Stéphane Glacier
C	du 03 au 07 Juillet	Apprenez l'art du sucre d'art	Stéphane Glacier

2^e semestre 2017

14	11-12-13 et 14 Septembre	Pièces artistiques chocolat	Stéphane Leroux
15	18-19 et 20 Septembre	Bûches collection 2017 - nouvelles recettes	S. Glacier et L.Cadenet
16	25 et 26 Septembre	Petits fours secs et moelleux	Alexandra Garaffi
17	02-03 et 04 Octobre	Petits gâteaux individuels "fingers" - nouvelle tendance	S.Glacier et A. Garaffi
18	09-10 et 11 Octobre	Le macaron dans tous ses états	Stéphane Glacier
19	16-17 et 18 Octobre	Les bonbons chocolat de Benoit Louvigny	Benoit Louvigny
20	23-24 et 25 Octobre	Pâtisserie boulangère	S. Glacier et L.Cadenet

Formation longue durée

	du 30 Octobre au 24 Novembre	L'art de la pâtisserie française	Alexandra Garaffi
--	------------------------------	----------------------------------	-------------------

Pièces de vitrine - collection 2017

par
Emmanuelle
Forcone

30/31 Janvier
01/02 Février

Stage de 4 jours limité à 8 personnes



Objectif du stage :

Un nouveau style pour la réalisation de pièces de Pâques exclusives.
Nouveaux montages aux couleurs intenses avec des procédés très simples.
Utilisation de moules en silicone pour une production artisanale.
Technique de production, coloration et emballage pour la vente.

■ Programme du stage

- La fraise
- Titi
- L'hippopotame
- La girafe
- La coccinelle
- Le cochon
- Le zèbre
- Le pingouin
- Le lion



Sujets commerciaux de Pâques - collection 2017

par

Stéphane Glacier

et

Alexandra Garaffi

06/07/08
février

Nouveau !



Objectif du stage :

Diversifier vos gammes de sujets de Pâques. Des sujets ludiques et adaptés à la vente en boutique.

La taille des sujets, l'emballage, la solidité des sujets sont des éléments clé de ce stage.

L'utilisation des couleurs est modérée. Le chocolat lait est dominant dans ce stage.

■ Programme du stage

- Le chat
- Le pingouin
- La girafe
- L'hippopotame
- Le cochon
- L'abeille
- La chenille
- Drôle d'insecte
- Rio
- L'escargot
- Le panda



Wedding Cakes

par

Alexandra Garaffi

20/21/22
février



Objectif du stage :

Maitriser la conception et la confection de gâteaux type « wedding cakes » avec une grande diversité de compositions.

Maitriser la réalisation et la disposition des décors avec harmonie et élégance, tant dans le volume que dans les couleurs.

■ Programme du stage

- Biscuits
- Crèmes et garnitures
- Montage des gâteaux
- Utilisation de la pâte à sucre
- Décor en pâte à sucre (fleur, feuille)
- Décor en pastillage (fleur, feuille, tige)
- Décor en sucre tiré (fleur, ruban, feuille, tige)
- Décor en glace royale (poche et cornet)
- Conception et assemblage des gâteaux
- Finition et décors
- Décor dentelle, décors de fleurs naturelles
- Décor de fleurs, feuille, tige en chocolat
- Travail à l'aérographe, pistolet



Pièces d'apparat commerciales nougatine et pastillage

par

Stéphane Glacier

27/28 février
01 mars

Nouveau !



Objectif du stage :

Maitriser la conception, la réalisation et le montage de pièces commerciales et pièces de vitrines sur les thèmes commerciaux : Saint-Valentin, fête des mères, mariage, ...

Travail rationnel et commercial.

■ Programme du stage

Pastillage

- Modelage et détaillage de structures de pièces :
- Fleur en pastillage
- Feuillage et tige en pastillage
- Silhouette en pastillage
- Peinture à l'aérographe
- Montage d'une pièce en pastillage (pièce à thème : Saint-Valentin, fête des mères...)

Nougatine

- Réalisation d'une pièce de vitrine en nougatine
- Moulage, détaillage, collage
- Structure de pièces et éléments de décor
- Fleurs en pastillage
- Feuillage, tiges
- Montage d'une pièce à thème



Petits gâteaux individuels - Collection 2017

par

Jérôme Le Teuff

06/07/08
mars

Nouveau !

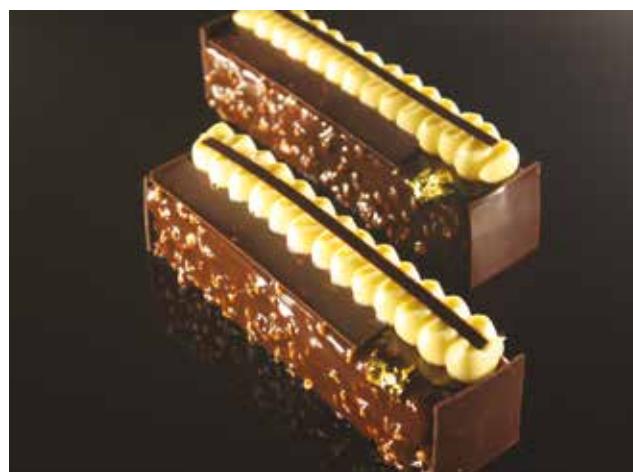


Objectif du stage :

Jérôme Le Teuff partagera sa passion, ses dernières créations, tout cela dans l'exigence et le professionnalisme d'un artisan « haut de gamme ». Originalité, élégance, goûts et textures pour cette nouvelle collection de petits gâteaux.

■ Programme du stage

- Le Tokyo
- Le San Rafael
- La perle du Roussillon
- Finger Louisiana
- Un amour de tiramisu
- Le baba 100% chocolat
- Le dôme BZH
- L'opéra estival
- L'allumette fraîcheur du Piémont
- Le macaron passionnément framboise





La signature
des plus grandes marques
de la gastronomie

Griottines®

PREMIUM
Gastronomie

COINTREAU



Tartelette bourbon Cassis



Découvrez la recette
en flashant le code ou sur
premiumgastronomie.com



CASSIS
SAINT JAMES



LA CIGOGNE
GASTRONOMIE PRESTIGE

jacobert®

Framboisines®

Prix
MAGLOIRE
CALVADOS

PREMIUM
Gastronomie
RHUMS

ST.-RÉMY

LABEL 5
SCOTCH WHISKY

GlenTurner.
The Malt Legend.

Clés de Dijon
LIMONCELLO INTENSO

PREMIUM
Gastronomie
LIMONCELLO INTENSO



Concentrés
de Cocktails

Spécial pâte à choux dans tous ses états

par
Stéphane Glacier
et
Ludwig Cadenet

13/14/15
mars



Objectif du stage :
Diversifier vos gammes de petits gâteaux à base de pâte à choux aux aspects gourmands et aux saveurs adaptées à la clientèle.
Grande diversité de produits rationnels « esprit boutique artisanale »

■ Programme du stage

- Eclair au yuzu
- Eclair Paris-Brest revisité
- Eclair printanier à la pistache
- Eclair plein fruit framboise
- Eclair caramel fleur de sel
- Eclair aux 2 chocolats
- Eclair chocolat blanc et citron
- Saint-Honoré au chocolat
- Saint-Honoré rose framboise
- Tartelette revisitée « pâte à choux » aux fruits rouges
- Tartelette revisitée « pâte à choux » exotique
- Religieuse au cassis et à la framboise
- Chou fraisier
- Chou chouquette
- Chou crumble caramel noisette



L'art de la glace

par
Gérard Taurin

20/21/22
mars

Nouveau !



Objectif du stage :

Venez apprendre à maîtriser les équilibres, goûts, textures de vos glaces et sorbets.
Venez apprendre à vous différencier de la concurrence par la qualité et la variété de vos glaces.

■ Programme du stage

1- Technologie de la glace (les cinq sens, le goût)

- Les sauces (profiteroles, caramel)
- Mise en œuvre d'un mix à sorbet
- Mise en œuvre d'un mix à glace
- Equilibrage d'une recette de sorbet
- Tableau analytique
- Les sucres



2- Recettes de base

- Sorbets framboise, Campari, citron jaune, passion, vanille, caramel, amande, café, chocolat, pistache
- Crème glacée aux parfums d'orange



3 - Les entremets

- Vacherin glacé framboise vanille, vacherin Amédée François Frazier, vacherin Quetzalcoatl
- Galette glacée
- Entremets glacé chocolat poire, chocolat orange
- Plaine de Kaffa
- Grand « angevin »
- Dôme Campari milanais



La pâtisserie boulangère sans gluten

par

Alexandra Garaffi

24/25/26
avril



Objectif du stage :

Maitriser l'art de la pâtisserie « sans gluten » en proposant à vos clients une pâtisserie de qualité aux saveurs et aux textures surprenantes pour du « sans gluten »

Grande diversité de beaux et bons produits dans un esprit de pâtisserie « haut de gamme ».



■ Programme du stage

1 – Tarte et tartelettes

- Tarte au chocolat
- Tarte bourdaloue
- Tartelettes au citron
- Tarte crumble fruits rouges

2 – Entremets

- Petit-Antoine
- Marceau
- Corsica
- Macaron gourmand pomme caramel

3 – Gâteaux secs et moelleux

- Cookies aux pépites de chocolat
- Sablés au chocolat
- Sablés vanille
- Muffins chocolat banane
- Brownies caramel
- Cakes orange, citron, agrumes
- Tendresses chocolat caramel, framboises

4 – Pâte à choux

- Chou crumble caramel, noisette
- Paris-Brest crumble
- Eclair printanier

5 – Pain

- Focaccia aux olives
- Foccacia provençale



Pièces artistiques chocolat

par

Stéphane Leroux

02/03/04/05
mai

Stage de 4 jours limité à 8 personnes



Objectif du stage :

Venez partager avec Stéphane Leroux sa passion et son expérience.

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.

■ Programme du stage

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



Pièces artistiques sucre

par

Emmanuelle
Forcone

09/10/11/12
mai

Stage de 4 jours limité à 8 personnes



Objectif du stage :

Venez partager la passion de ce maître incontesté du sucre d'art en réalisant vous-même votre propre pièce en sucre.

Réalisation d'un sujet tridimensionnel en sucre soufflé.

Réalisation d'une fleur novatrice en sucre tiré avec l'utilisation de moules PVC 3D.

■ Programme du stage

- Structures
- Sucre soufflé
- Sucre tiré
- Techniques de montage d'une pièce artistique
- Techniques du sucre pour la préparation de concours artistiques de haut niveau



Spécial tendance meringue, petits gâteaux, entremets - collection 2017

par

Stéphane Glacier
et Ludwig Cadenet

15/16/17
mai

Nouveau !



Objectif du stage :

La meringue, tendance grandissante de la pâtisserie !
Venez découvrir ou redécouvrir ces recettes classiques ou contemporaines.
Travail rationnel, coût de revient modéré, textures et saveurs excellentes
Vos clients seront séduits !

■ Programme du stage

- Feuille d'automne
- Succès praliné
- Armoricain à la noisette
- Meringue noisette passion
- Meringue chantilly framboise
- Dôme de meringue fraise basilic
- Merveilleux à ma façon
- Pavlova à ma façon
- Le surfin
- La mascotte
- Le France



La confiserie artisanale et commerciale

par

Serge Granger

06/07/08
juin



Objectif du stage :

Venez découvrir ou redécouvrir l'art de la confiserie artisanale et commerciale avec Serge Granger. Spécialiste infatigable, il maîtrise parfaitement toutes les techniques de la confiserie pour les avoir mises en application dans son entreprise et les enseigner depuis de nombreuses années.

■ Programme du stage

- Caramel vanille
- Caramel fleur de sel
- Caramel chocolat
- Caramel au pain d'épice
- Caramel au "gâteaux secs"
- Nougat blanc à la vanille, aux fruits secs et bigarreaux rouges
- Nougat chocolat
- Nougat au miel
- Guimauves aux différentes saveurs

- Pâtes de fruits aux différentes saveurs
- Pâtes de fruits au beurre et à la crème
- Pralines rouges
- Pralines chocolat
- Berlingots
- Sucettes
- Fourrés aux fruits
- Feuilletés pralines





La matière première **autrement...**

Une sélection exigeante de produits choisis
pour **votre activité**

Une équipe de vente à **vos côtés**

Des **solutions** techniques concrètes

Un service **sur-mesure**

Des **offres** de saison



VIRON SELECTION

FOURNITURE BOULANGERIE PÂTISSERIE

4 RUE JEAN PERRIN - 28600 LUISANT - TÉL : 02 37 28 62 21
www.viron-selection.fr - boutique@viron.fr

Pâtisserie boulangère

par

Stéphane Glacier
et Ludwig Cadenet

12/13/14
juin

Nouveau !



Objectif du stage :

Les choses les plus simples sont les meilleures quand elles sont bien faites.

Venez apprendre à maîtriser cette pâtisserie « haut de gamme », sans superflu.

L'art de l'essentiel et choses bien faites, l'art de la vraie pâtisserie.

■ Programme du stage

1 – Tarte

- Tarte rustique pomme caramel
- Tarte rustique à la part Sydney
- Tarte boudaloue
- Tarte tropézienne
- Tarte crémeuse et croquante chocolat
- Tarte au sucre
- Flan

2 – Pâte à choux

- Saint-Honoré traditionnel
- Paris-Brest classique
- Chou crumble caramel noisette
- Chouquettes

3- Cakes

- Cake orange noisette
- Cake citron

4 - Meringues

- Meringue à la corne
- Merveilleux à ma façon
- Pavlova à ma façon

5 - Gourmandises et goûters

- Brownies
- Cookies
- Cannelés
- Sablés chocolat
- Sablés vanille
- Sablés coco
- Croquants amande

6 – Les « feuillettés »

- Chausson aux pommes
- Palmier
- Millefeuille à la vanille



Pièces artistiques chocolat

par

Stéphane Leroux

11/12/13/14
septembre



Objectif du stage :

Venez partager avec Stéphane Leroux sa passion et son expérience.

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.

■ Programme du stage

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



OH?



Un goût de fruit frais
si intense et délicieux,
c'est possible ?

Avec nos nouveaux semi-confits simples et rapides à travailler, retrouvez enfin la saveur unique de l'agrumé sous une texture incroyablement moelleuse. De quoi sublimer toutes vos recettes et faire décoller vos ventes. En décor ou en inclusion, c'est une petite révolution.

Forcément, ça surprend.

Semi-confits orange & citron
Produits lauréats du Trophée Europain Innovation 2016

les vergers
boiron

zéro compromis,
100 % goût.
my-vb.com

Bûches collection 2017 - nouvelles recettes

par
Stéphane Glacier
et
Ludwig Cadenet

18/19/20
septembre

Nouveau !



Objectif du stage :
Développer et proposer à vos clients une gamme de bûches aux couleurs classiques, traditionnelles et rassurantes, soit une gamme innovante conçue en partie à partir de montage en cadre, en conservant l'esprit bûche de Noël.

- **Programme du stage**
- Bûche yuzu chocolat blanc
 - Bûche tiramisu café et orange
 - Bûche marron et clémentine
 - Bûche lactée passion
 - Bûche caramel aux senteurs de citron
 - Bûche gianduja et caramel fleur de sel
 - Bûche fraîcheur citron vert framboise
 - Bûche suprême à la vanille
 - Bûche « senteur des hauts plateaux »
 - Bûche ivoire aux fruits des bois



Petits fours secs et moelleux

par

Alexandra Garaffi

25/26
septembre



Objectif du stage :

Diversifier vos gammes de petits fours secs et moelleux.

Produits simples, rationnels, efficaces et facile à réaliser en entreprise.

■ Programme du stage

1- Sablés

- Chocolat, diamants, noisette, coco, vanille, romias

2-Gourmandises

- Croquants, meringuettes
- Tuiles coco, tuiles amande
- Duchesse
- Lintzer

3 -Moelleux

- Tendresses
- Amaretti
- Macarons



Petits gâteaux individuels "fingers", nouvelle tendance

par
Stéphane Glacier
et
Alexandra Garaffi

02/03/04
octobre

Nouveau !



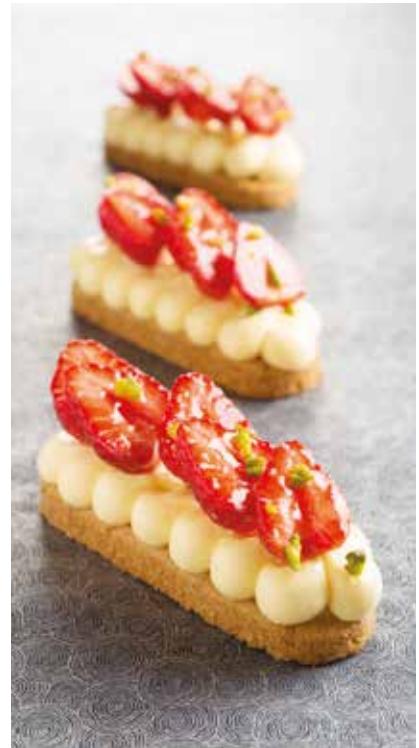
Objectif du stage :

Développer une gamme moderne, forme finger, élégante et raffinée avec des compositions classiques ou contemporaines. Décors et finitions frais, épurés, efficaces et modernes

Un vrai « relooking » dans vos vitrines, tout en tenant compte de la rationalité de fabrication, des goûts et des textures.

■ Programme du stage

- Les petits gâteaux « finger »
- Finger tartelette yuzu aux fruits des bois
- Finger tartelette ivoire aux senteurs de citron de Menton
- Finger tartelette caramel
- Finger tartelette exotique et fruits rouges
- Finger croustillant cheese cake vanille fruits rouges
- Finger croustillant tiramisu exotique
- Finger « éclair » printanier
- Finger « éclair » noisette et caramel
- Finger « éclair » chocolat grand cru
- Finger « éclair » cassis framboise
- Finger « éclair » aux parfums d'agrumes





Misez sur les produits
“PURE ORIGINE”
pour vos créations !

RÉCOMMANDÉ PAR

★ STÉPHANE GLACIER ★
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE PÂTISSIER



fédère les marques



Le Véritable Panettone

fabriqué par votre pâtissier



10 kits pour 10 différentes recettes en deux versions de poids (100 g et 500 g). Aussi disponible le kit pour **Colomba**.
Tous les ingrédients sont disponibles chez **Agrimontana Intl.**



Agriland SAM - 27 Blvd. d'Italie - 98000 Monte Carlo - Monaco
Téléphone : +377.93.30.61.73 ou, depuis la France : 06.77.12.34.25 - agriland@agriland.mc - www.agriland.mc | Agriland MC

Le macaron dans tous ses états

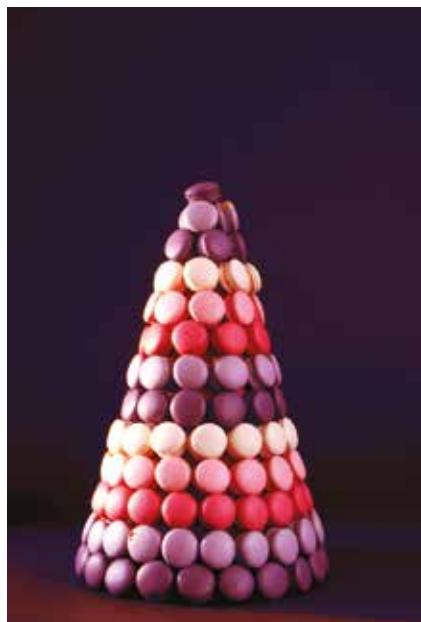
par
Stéphane Glacier

09/10/11
octobre



Objectif du stage :

Maitriser la confection du macaron, tant en petits fours, en petits gâteaux, qu'en entremets, de la coque à la garniture. Venez apprendre la maîtrise des goûts et des textures. Une large gamme adaptée à la production et à la vente en boutique.



■ Programme du stage

1 - Les macarons :

- Chocolat
- Café
- Vanille
- Pistache
- Cassis
- Mangue passion
- Framboise
- Rose
- Yuzu

2 - Les petits gâteaux "finger" macarons

- Finger exotique
- Finger noisette framboise
- Finger agrums

3 – Les macarons gourmands, petits gâteaux et entremets

- Abricot vanille
- Caramel pomme
- Chocolat framboise
- Citron framboise
- Tarte macarons

4 – Les présentations

- Pyramide de macarons
- Corne d'abondance (nougatine & macarons)



Les bonbons chocolat de Benoit Louvigny

par

Benoit Louvigny

16/17/18
octobre

Nouveau !



Objectif du stage :

Découvrez l'approche du bonbon chocolat par Benoit Louvigny : le goût et les textures mis en avant. L'équilibrage des recettes et l'optimisation de la conservation sont tout aussi importants pour une meilleure gestion des produits en magasin.

Vous réaliserez des recettes au goût franc de chocolat, efficaces, simples et applicables dans tous les laboratoires chocolat.

■ Programme du stage

- Pralinés amandes Marcona
- Praliné Misomame
- Praliné Noix
- Praliné Framboise
- Gianduja Noisette
- Ganache Arriba Equateur
- Ganache Yuzu
- Ganache Criollo Puertomar
- Ganache fruits rouges et rose
- Ganache Safran
- Ganache framboises
- Ganache miel de châtaignier et Passion
- Ganache Miso et orange
- Ganache chocolat lait mousseuse
- Ganache caramel moelleux
- Ganache thé Earl Grey
- Ganache salée à l'olive noire de Provence



Pâtisserie boulangère

par
Stéphane Glacier
et
Ludwig Cadenet



Objectif du stage :

Les choses les plus simples sont les meilleures quand elles sont bien faites.

Venez apprendre à maîtriser cette pâtisserie « haut de gamme », sans superflu.

L'art de l'essentiel et choses bien faites, l'art de la vraie pâtisserie.



23/24/25
octobre

Nouveau !

■ Programme du stage

1 – Tartes

- Tarte rustique pomme caramel
- Tarte rustique à la part Sydney
- Tarte bourdaloue
- Tarte tropézienne
- Tarte crémeuse et croquante chocolat
- Tarte au sucre
- Flan

2 – Pâte à choux

- Saint-Honoré traditionnel
- Paris-Brest classique
- Chou crumble caramel noisette
- Chouquettes

3- Cakes

- Cake orange noisette
- Cake citron



4 - Meringues

- Meringue à la corne
- Merveilleux à ma façon
- Pavlova à ma façon

5 - Gourmandises et goûters

- Brownies
- Cookies
- Cannelés
- Sablés chocolat
- Sablés vanille
- Sablés coco
- Croquants amande

6 – Les « feuillettés »

- Chausson aux pommes
- Palmier
- Millefeuille à la vanille





LOGRAM
Spécialiste depuis plus de 20 ans,
vous accompagne
dans vos projets de
développement en

- ✓ Pâtisserie
- ✓ Glaces
- ✓ Chocolat
- ✓ Produits salés



- Maitrise de la Production
- Régularité de vos Produits
- Gain de temps
- Sécurité bactériologique

Une équipe de 10 personnes à votre service

N° AZUR 0 810 588 108
CONTACTEZ M. Georges GAUDET 06 08 10 46 32
e-mail : contact@logram.fr – www.logram.fr

Vous êtes : Pâtissier ? Boulanger ? Chocolatier ? Glacier ? Traiteur ? Autre ?

Restez dans l'actualité avec votre magazine réservé aux professionnels !

Abonnez-vous et recevez directement à votre domicile

La Tribune des métiers



**ACTUALITÉS,
NOUVEAUTÉS,
REPORTAGES,
PAROLES DE M.O.F.,
RECETTES, FORMATIONS
SALONS,
BIBLIOTHÈQUE,
PETITES ANNONCES, ...**

**Pour seulement 30 €
pour 2 ans,
soit 10 numéros !**

La Tribune des Métiers, le trait d'union entre les utilisateurs et les fournisseurs

Coupon à découper et envoyer à l'adresse suivante avec votre règlement : LA TRIBUNE DES METIERS - 2, Les Saules - 89120 PERREUX



Bulletin d'abonnement

Oui, je m'abonne au magazine La Tribune des métiers pour une durée de 2 ans, soit 10 numéros au prix de 30 euros.
Recevez ci-joint un chèque de 30 euros à l'ordre de La Tribune des Métiers.

Nom

Adresse

Code postal..... Ville

Tél.

Mail

Cases à cocher ci-dessous (très important pour mettre vos coordonnées dans le bon fichier) :

↓
Vous êtes :

- Pâtissier** **Boulanger** **Chocolatier**
 Glacier **Traiteur**
 Autre (précisez) :
- Chef d'entreprise** **Salarié**



NOUVEAUTÉ CHOCOLAT BIANCOLATTE DOMORI

Réf. 00954, avec 35% de lait et 30% de sucre (35 % de matière grasse).

UN GOUT PLUS LACTÉ ET MOINS SUCRÉ!



Agriland SAM - 27 Blvd. d'Italie - 98000 Monte Carlo - Monaco
Téléphone : +377.93.30.61.73 ou, depuis la France : 06.77.12.34.25 - agriland@agriland.mc - www.agriland.mc | Agriland MC

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.

Méthode de formation

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.

Report

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 de report.

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.

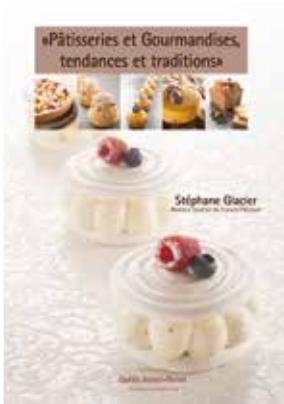
Annulation à la demande de Glacier Formation & Conseil

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.

Livres



1- "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.

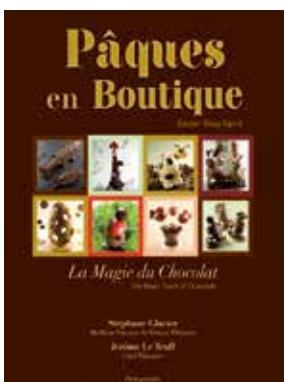
Format 20,5 x 26,7 cm
272 pages en couleur
Texte Français – Anglais
Prix HT 71,09 € (TTC 75.00 €)



2- "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 €)



3- "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 €)



4- "Noël de bûches en bûches"

Composé de recettes simples, efficaces, traditionnelles, tendances, originales, ce livre se veut être un réel outil de travail pour la période faste des fêtes de Noël dans notre beau métier. Toujours animé par ce même désir de partager, j'ai voulu à travers ce livre vous apporter des idées de bûches réalisables en entreprise, faciles à mettre en œuvre, rationnelles tant au niveau de la fabrication que de la vente.

Format 26,5 x 20 cm
198 pages en couleur
Texte Français – Anglais
Prix HT 61,61 € (TTC 65 €)



5- "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 €)

Stéphane Glacier vous propose un large choix de livres.

Rendez-vous sur le site www.stephaneglacier.com pour découvrir l'ensemble de ses ouvrages.



Bon de commande

Titre	Prix TTC	Quantité	Montant total
1- "Pâtisseries et Gourmandises, tendances et traditions"	75,00		
2- "Petits gâteaux, tartes et entremets au fil des saisons"	75,00		
3- "Pâques en boutique"	50,00		
4- "Noël de bûches en bûches"	65,00		
5- "Le sucre, l'art et la matière"	60,00		

Frais de port et d'emballage par livre :

Envoi en France métropolitaine :11

Europe / DOM-TOM : 20

Monde : 30

Si vous souhaitez commander plusieurs livres, merci de nous contacter pour les frais de port

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 commande sera expédiée (facture jointe à l'envoi).

Nom Prénom

Adresse : n° Rue

Ville Pays

Code postal Tél.

À RETOURNER À :

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

Stéphane Glacier

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE PÂTISSIER 200

Stages de perfectionnement
Pâtisserie, Chocolaterie, Confiserie



Hébergement

Chambre d'hôtes
Du côté de chez Jos
208 rue Béranger
92700 Colombes
+33 (0)6 99 51 72 42
contact@du-cote-de-chez-jos.com
www.du-cote-de-chez-jos.com

Hôtel KYRIAD
1, rue Albert Camus
92700 Colombes
+33 (0)1 47 80 32 30

Hôtel CAMPANILE
41, route Principale du Port
92230 Gennevilliers
+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

Numéro de déclaration d'activité :
Nous sommes enregistrés sous le numéro : 11 92 19489 92
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état.