



Escoffier
Ritz
PARIS

L'AIM & L'ECOLE RITZ ESCOFFIER PARIS PRÉSENTENT



LE PROGRAMME PASTRY BASICS

Une session dédiée aux étudiants de l'AIM

www.aim.fr

ÉTABLISSEMENT D'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR PRIVÉ
HÔTELLERIE ET TOURISME

LE PROGRAMME PASTRY BASICS

L'apprentissage des fondamentaux
de la pâtisserie française



	1 module spécial « Pastry Basics »
Public	Les étudiants de l'AIM
Durée	5 jours
Capacité	10 stagiaires
Langue de formation	Anglais / Français
Lieu de formation	Ritz Paris - Place Vendôme
Prix	offert par l'AIM

Jour 1 : Bases de la pâtisserie

Apprenez les bases de la pâtisserie, les secrets de nos Chefs pour acquérir les premiers gestes indispensables.

Jour 2 : Petits fours et mignardises

Des mini douceurs à déguster au goûter, au brunch ou en fin de repas. Mini-choux, crèmes brûlées, diamants, petits fours.

Jour 3 : Le chocolat

Explorez l'univers du chocolat à travers la création de bonbons, entremets, gâteaux... Une initiation aux gestes techniques pour maîtriser cette matière unique et gourmande.

Jour 4 : La Pâte à Choux

Découvrez tous les secrets de la pâte à choux et ses différentes déclinaisons : éclairs, religieuses, chouquettes...

Jour 5 : Desserts de Brasserie

La tradition française en version sucrée ! Apprenez à réaliser des desserts simples et intemporels.

Macarons

Un incontournable ! Découvrez la technique pour réussir vos macarons et notre collection de parfums spécialement créés par nos Chefs Pâtisseries.



Un certificat est remis aux étudiants à la fin de la formation.



Pour plus d'information :

AIM

2, rue Charbonnel - 75013 PARIS - FRANCE

Tél. : +33 (0) 1 45 75 65 75

Email : mail@aim.fr

www.aim.fr