



JE  
VITTE

ECOLE DE FORMATION

by BELOW ELEVEN

CATALOGUE 2017-2018

# S O M M A I R E

## *Le mot du directeur*

L'ÉCOLE

LES PROFESSEURS

D'UN COUP D'OEIL

LES FORMATIONS COURTES

LES FORMATIONS LONGUES

INFOS PRATIQUES

Inscription

Financement

Bulletin de réservation

Règlement intérieur

CGV

Nous contacter

L'ÉCOLE

Page 5

PROFESSEURS

Page 6

FORMATIONS

Page 7-19

INFOS  
PRATIQUES

Page 20



## Le mot du Directeur

« Une des multiples satisfactions que m'apporte l'exercice de mon métier et celle à laquelle je suis le plus attaché, c'est transmettre le savoir-faire.

Je le fais avec beaucoup d'enthousiasme car cela oblige à une remise en question permanente afin de promouvoir des idées nouvelles et les faire partager au plus grand nombre. Très jeune, je suis entré chez les Compagnons du Devoir, une formidable école de partage où mes pairs m'ont transmis leur savoir.

C'est à mon tour d'enseigner toutes les connaissances que j'ai acquises lors de ma carrière.

L'intérêt toujours aussi vif pour la pâtisserie, la passion de la glace, l'artisanat et surtout l'envie de transmettre l'amour du métier, m'ont conduit tout naturellement à la création de cette école qui se veut à l'image de ma vision de la profession : efficace, exigeante mais qualitative et gourmande. ».

*Jean-Christophe Vitte*

Champion du Monde 2014  
Meilleur Ouvrier de France 2015



## L'école de Formation

### L'ENGAGEMENT

Jean-Christophe Vitte et son équipe sont animés de la même **passion : celle des arts sucrés et gourmands.**

**Partager, transmettre leurs savoir-faire et leur expertise**, partir à la découverte du beau, du gourmand, du goût et de la qualité sont les valeurs communes aux formateurs de l'école.

Chaque formation sera un moment unique pour **développer vos compétences, apprendre et maîtriser les techniques de professionnels** expérimentés et confirmés dans les domaines de **la pâtisserie, la chocolaterie, la glace et la confiserie.**

### NOS FORMATIONS

L'école propose plusieurs cursus de formation destinés aux professionnels des métiers de bouche.

L'équipe de l'École de Formation Jean-Christophe VITTE met aussi son expertise au service des entreprises en adaptant **des programmes sur-mesure dans le cadre d'un lancement de projet ou un développement d'activité.**

**L'atelier de cuisine de l'école est également privatisable** pour vos événements professionnels ou privés le temps d'une formation ou pour fêter une occasion particulière.

## Les Formateurs

### JEAN-CHRISTOPHE VITTE



Meilleur Ouvrier de France Glacier - 2015  
Champion du Monde de Desserts Glacés par équipe - 2014

**SPÉCIALITÉS**

Pâtisserie - Chocolaterie - Confiserie - Glacerie

### SERGE GRANGER



Meilleur Ouvrier de France Chocolatier  
Membre de l'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie

**SPÉCIALITÉS**

Chocolaterie - Confiserie

### THIERRY KLEIBER



Maître Chocolatier

**SPÉCIALITÉS**

Chocolaterie

### THIERRY JOUVAL



Maître Pâtissier  
Technicien de la Glace  
Concepteur du logiciel «CREMIX»

**SPÉCIALITÉS**

Glacerie

D'un coup  
d'œil



## TOUTES LES DATES

NOM DE LA FORMATION	TYPE DE FORMATION	DU	AU
Entremets et bûches glacés	Formation courte	02/10/17	03/10/17
Techno. ganaches et intérieurs chocolat	Formation courte	09/10/17	11/10/17
Fondamentaux du chocolat	Formation longue	30/10/17	10/11/17
Techno. ganaches et intérieurs chocolat	Formation courte	06/11/17	08/11/17
Bûches de Noël	Formation courte	13/11/17	14/11/17
Bonbons chocolat	Formation courte	20/11/17	22/11/17
Entremets et bûches glacés	Formation courte	27/11/17	28/11/17
Sculpture sur glace	Formation courte	04/12/17	05/12/17
Fondamentaux de la pâtisserie	Formation longue	04/12/17	15/12/17
Desserts de restaurant	Formation courte	11/12/17	12/12/17
Fondamentaux de la glace	Formation longue	08/01/18	19/01/18
Pâte à tartiner, gianduja, confiserie	Formation courte	22/01/18	24/01/18
Desserts à l'assiette	Formation courte	22/01/18	23/01/18
Montage de Pâques	Formation courte	29/01/18	31/01/18
Sucre et nougatine commerciale	Formation courte	29/01/18	30/01/18
Techno. ganaches et intérieurs chocolat	Formation courte	05/02/18	07/02/18
Sculpture sur glace	Formation courte	05/02/18	06/02/18
Entremets et petits gâteaux de printemps	Formation courte	12/02/18	13/02/18
Croquembouches, sucre et nougatine commerciale	Formation courte	19/02/18	20/02/18
Verrines et entremets glacés	Formation courte	26/02/18	27/02/18
Gâteaux de mariage et de cérémonie	Formation courte	05/03/18	06/03/18
100 parfums de glace	Formation courte	12/03/18	14/03/18
Tartes et entremets d'été	Formation courte	19/03/18	20/03/18
Sucre initiation	Formation courte	26/03/18	27/03/18
Confiserie	Formation courte	09/04/18	10/04/18
Desserts de restaurant	Formation courte	09/04/18	10/04/18
100 parfums de glace	Formation courte	16/04/18	18/04/18
Croquembouches, sucre et nougatine commerciale	Formation courte	23/04/18	24/04/18
Fondamentaux de la glace	Formation longue	30/04/18	11/05/18
100 parfums de glace	Formation courte	14/05/18	16/05/18
Fondamentaux de la pâtisserie	Formation longue	28/05/18	08/06/18
100 parfums de glace	Formation courte	11/06/18	13/06/18
Macarons, gâteaux de voyage et petits fours	Formation courte	18/06/18	19/06/18



*Les formations courtes*  
2017 - 2018



## ENTREMETS ET BÛCHES GLACÉS

Le programme étudie la technologie de la glace et les matières premières pour la création d'une gamme rationnelle de bûches et d'entremets glacés aux parfums et textures variés.

Le stagiaire réalise biscuits, intérieurs et glaçages, conçoit différents «mix» de sorbets, crèmes glacées, mousses glacées et créer des décors simples et rapides à mettre en place.

### ENTREMETS ET BÛCHES GLACÉS En résumé

**PUBLIC**  
*Professionnel des métiers de bouche*

**PRÉ-REQUIS**  
*Aucun*

**DATE**  
*2 et 3 octobre 2017  
27 et 28 novembre 2017*

**TEMPS** 16h

**FORMATEUR**  
*Jean-Christophe VITTE*

**TARIF** 920,00 € HT (1104,00 € TTC)

## TECHNOLOGIE DES GANACHES & INTÉRIEURS CHOCOLAT

Le programme propose la compréhension technologique des interactions d'ingrédients ainsi que des procédés de mise en œuvre des bonbons et ganaches (temps, température, viscosité, forces de cisaillement...) et l'étude des techniques et méthodes de fabrication des masses de chocolaterie.

Le stagiaire, réalise vingt recettes (et plus selon le groupe) en fonction de critères chaque fois différents en terme de : conservation 100% naturelle (sans sorbitol, glucose, dextrose...etc.), bi-couche sans modification des deux couches dans le temps, ganaches à problème, infusion, végan, recette pour diabétique, etc.

A l'issue de la formation, en abordant la pratique, la science et la technique des masses de chocolaterie, le stagiaire sera capable d'acquérir une meilleure maîtrise dans la fabrication et la conception d'une large gamme de ganaches et intérieurs chocolat divers et variés.

### TECHNOLOGIE DES GANACHES & INTÉRIEURS CHOCOLAT En résumé

**PUBLIC**  
*Professionnel des métiers de bouche*

**PRÉ-REQUIS**  
*Aucun*

**DATE**  
*9, 10 et 11 octobre 2017  
6, 7 et 8 novembre 2017  
5, 6 et 7 février 2018.*

**TEMPS** 24h

**FORMATEUR**  
*Thierry KLEIBER*

**TARIF** 1420 € H.T. (1704,00 € TTC)



## BÛCHES DE NOËL

Le programme propose la création d'une gamme rationnelle de bûches classiques et innovantes pour les fêtes de fin d'année.

Le stagiaire met en œuvre différentes techniques de montage et de coupe en travaillant sur l'accord des parfums et la variation de textures : biscuits, mousses, glaçages, coulis, ganache, croustillant, confit, etc.

Il conçoit des décors et montages élégants et commerciaux dans l'esprit de Noël.

### BÛCHES DE NOËL En résumé

**PUBLIC**  
*Professionnel des métiers de bouche*

**PRÉ-REQUIS**  
*Aucun*

**DATE**  
*13 et 14 novembre 2017*

**TEMPS** 16h

**FORMATEUR**  
*Jean-Christophe VITTE*

**TARIF** 920,00 € HT (1104,00 € TTC)

## BONBONS CHOCOLAT

Le programme propose de créer une gamme complète de bonbons chocolat et permet d'acquérir une meilleure maîtrise des techniques de travail du chocolat pour une mise en œuvre facilitée en entreprise : textures moelleuses et semi-liquides, enrobage, conservation, etc.

Le stagiaire fabrique un assortiment de pralinés maison à l'ancienne et bonbons chocolat gourmands aux textures diverses : ganaches, bonbons liqueurs, amandes chocolatées et caramélisées, etc.

### BONBONS CHOCOLAT En résumé

**PUBLIC**  
*Professionnel des métiers de bouche*

**PRÉ-REQUIS**  
*Aucun*

**DATE**  
*20, 21 et 22 novembre 2017*

**TEMPS** 24h

**FORMATEUR**  
*Serge GRANGER*

**TARIF** 1420 € H.T. (1704,00 € TTC)

## SCULPTURE SUR GLACE

Cette formation permet de développer les connaissances des outils et techniques de sculpture d'un bloc de glace.

Le programme propose de concevoir, esquisser et sculpter des sujets (3 pièces) tout en apprenant et appliquant les règles de sécurité dans la manipulation des outils et d'un bloc de glace.

### SCULPTURE SUR GLACE En résumé

**PUBLIC**  
*Professionnel des métiers de bouche*

**PRÉ-REQUIS**  
*Aucun*

**DATE**  
*4 et 5 décembre 2017  
5 et 6 février 2018*

**TEMPS** 16h

**FORMATEUR**  
*Jean-Christophe VITTE*

**TARIF** 1750,00 € HT (2100,00 € TTC)



## DESSERTS DE RESTAURANT

Cette formation permet d'étudier les techniques d'élaboration et de dressage d'un dessert de restaurant en mettant l'accent sur le travail des textures par la réalisation de divers biscuits, crèmes, mousseux, crémeux mais aussi la fabrication de confits, coulis, glaces qui sublimeront les desserts.

Le stagiaire s'exerce aux techniques de dressage des assiettes et confectionne une gamme de desserts de restaurant esthétiques, goûteux et facile à mettre en place.

### DESSERTS DE RESTAURANT En résumé

**PUBLIC**  
*Professionnel des métiers de bouche*

**PRÉ-REQUIS**  
*Aucun*

**DATE**  
*11 et 12 décembre 2017  
9 et 10 avril 2018*

**TEMPS** 16h

**FORMATEUR**  
*Jean-Christophe VITTE*

**TARIF** 920,00 € HT (1104,00 € TTC)

## PÂTES À TARTINER, GIANDUJA & CONFISERIE

Thierry KLEIBER, Maître chocolatier, vous transmet son savoir pour comprendre la technologie des interactions d'ingrédients ainsi que des procédés de fabrication des pâtes à tartiner, couvertures, confitures et confiseries : les produits mis en œuvre, le broyage au moulin à billes, les interactions des phases solides, grasses, aqueuses, etc.

Le stagiaire aborde la pratique, la science et les techniques de fabrication afin de réaliser vingt recettes (et plus selon le groupe) de produits variés : pâtes à tartiner, giandujas, couvertures, confitures et confiseries diverses.

### PÂTES À TARTINER, GIANDUJA & CONFISERIE En résumé

**PUBLIC**  
*Professionnel des métiers de bouche*

**PRÉ-REQUIS**  
*Aucun*

**DATE**  
*22, 23 et 24 janvier 2018*

**TEMPS** 24h

**FORMATEUR**  
*Thierry Kleiber*

**TARIF** 1420 € H.T. (1704,00 € TTC)

## DESSERTS À L'ASSIETTE

Cette formation vous propose de découvrir les techniques de base pour l'élaboration et le dressage d'une gamme de desserts à l'assiette à base de chocolat ou de fruits de saison.

Le stagiaire fabrique différents inserts, élabore des desserts gourmands aux différentes textures et dresse les assiettes pour une mise en valeur des desserts.

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable d'élaborer une gamme de desserts à l'assiette au fil des saisons, d'optimiser et faciliter les techniques de dressage et de mise en place d'un dessert à l'assiette en s'adaptant aux contraintes de production et au matériel.

### DESSERTS À L'ASSIETTE En résumé

**PUBLIC**  
*Professionnel des métiers de bouche*

**PRÉ-REQUIS**  
*Aucun*

**DATE**  
*22 et 23 janvier 2018*

**TEMPS** 16h

**FORMATEUR**  
*Jean-Christophe VITTE*

**TARIF** 920,00 € HT (1104,00 € TTC)



## MONTAGE DE PÂQUES

Serge GRANGER vous transmet son savoir pour maîtriser le travail du chocolat et pour animer et égayer vos vitrines de Pâques.

Le programme propose la fabrication et le montage des chocolats commerciaux: volume, modelage, coulage, coloration, etc. mais aussi la confection d'une gamme diversifiée et attractive de sujets de Pâques ludiques et gourmands qui raviront les petits et les grands.

### MONTAGE DE PÂQUES En résumé

**PUBLIC**  
*Professionnel des métiers de bouche*

**PRÉ-REQUIS**  
*Aucun*

**DATE**  
*29, 30 et 31 janvier 2018*

**TEMPS** 24h

**FORMATEUR**  
*Serge GRANGER*

**TARIF** 1420 € H.T. (1704,00 € TTC)

## SUCRE & NOUGATINE COMMERCIALE

Le programme propose la structuration des éléments d'une pièce: symbolisme, couleurs, etc., l'étude des techniques de cuisson des nougatines et des sucres mais également des méthodes de conservation et stockage des produits.

Le stagiaire s'entraîne sur les différentes techniques de travail de la nougatine et du sucre (pastillage, coulé, bullé, tiré, etc.), réalise les cuissons, le satinage, les colorations et les aromatisations des nougatines et conçoit supports, décors et pièces commerciales.

### SUCRE & NOUGATINE COMMERCIALE En résumé

**PUBLIC**  
*Professionnel des métiers de bouche*

**PRÉ-REQUIS**  
*Aucun*

**DATE**  
*29 et 30 janvier 2018*

**TEMPS** 16h

**FORMATEUR**  
*Jean-Christophe VITTE*

**TARIF** 920,00 € HT (1104,00 € TTC)

## ENTREMETS & PETITS GÂTEAUX DE PRINTEMPS

Le programme propose la création d'un assortiment de petits gâteaux et entremets aux saveurs du printemps avec la réalisation de différents biscuits, pâtes, crémeux, suprêmes afin de varier les textures.

Le stagiaire conçoit une gamme gourmande et rationnelle de petits gâteaux et entremets en maîtrisant les glaçages, les saveurs et les textures. Il confectionne des décors rapides, élégants et efficaces.

### ENTREMETS & PETITS GÂTEAUX DE PRINTEMPS En résumé

**PUBLIC**  
*Professionnel des métiers de bouche*

**PRÉ-REQUIS**  
*Aucun*

**DATE**  
*12 et 13 février 2018*

**TEMPS** 16h

**FORMATEUR**  
*Jean-Christophe VITTE*

**TARIF** 920,00 € HT (1104,00 € TTC)



## CROQUEMBOUCHES, SUCRE & NOUGATINE COMMERCIALE

Le programme propose d'étudier et d'apprendre les techniques et méthodes de fabrication, cuisson et coloration des nougatines et des sucres mais également les méthodes de conception d'un croquembouche et de structuration des éléments d'une pièce: garniture, assemblage, symbolisme, couleurs, etc.

Le stagiaire réalise les cuissons, colorations et aromatisations des nougatines, s'entraîne sur les différentes techniques de travail du sucre (pastillage, coulé, bullé, tiré, etc.) et conçoit des décors et pièces commerciales qui sublimeront les créations afin de réaliser des croquembouches équilibrés, élégants et rationnels.

### CROQUEMBOUCHES, SUCRE & NOUGATINE COMMERCIALE

*En résumé*

**PUBLIC**  
Professionnel des métiers de bouche

**PRÉ-REQUIS**  
Aucun

**DATE**  
Du 19 au 20 février 2018  
Du 23 au 24 avril 2018

**TEMPS** 16h

**FORMATEUR**  
Jean-Christophe VITTE

**TARIF** 920,00 € HT (1104,00 € TTC)

## VERRINES & ENTREMETS GLACÉS

Cette formation propose la création d'une gamme rationnelle de verrines et d'entremets glacés.

Le stagiaire réalise différents intérieurs, « mix » de sorbets, crèmes glacées, mousses glacées, biscuits, glaçages, etc., travaille sur l'accord des parfums et conçoit des décors simples, élégants et rapide à mettre en place.

### VERRINES ET ENTREMETS GLACÉS

*En résumé*

**PUBLIC**  
Professionnel des métiers de bouche

**PRÉ-REQUIS**  
Aucun

**DATE**  
26 et 27 février 2018

**TEMPS** 16h

**FORMATEUR**  
Jean-Christophe VITTE

**TARIF** 920,00 € HT (1104,00 € TTC)

## GÂTEAUX DE MARIAGE & DE CÉRÉMONIE

Le programme permet d'étudier et mettre en œuvre les techniques de base de conception de gâteaux de mariage et de cérémonie: construction, assemblage, pâte à sucre, pastillage, décoration, conservation, etc. tout en mettant l'accent sur le goût.

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de concevoir des gâteaux de mariage et de cérémonie goûteux et esthétiques et de réaliser, par différentes méthodes, des décors harmonieux et raffinés pour mettre en scène et sublimer ses créations.

### GÂTEAU DE MARIAGE & DE CÉRÉMONIE

*En résumé*

**PUBLIC**  
Professionnel des métiers de bouche

**PRÉ-REQUIS**  
Aucun

**DATE**  
5 et 6 mars 2018

**TEMPS** 16h

**FORMATEUR**  
Jean-Christophe VITTE

**TARIF** 920,00 € HT (1104,00 € TTC)



## 100 PARFUMS DE GLACE

Le programme aborde la technologie de la glace (table analytique, la connaissance des produits et du matériel, la législation relative aux glaces) pour concevoir une offre de 100 produits (classiques, bio, vegan).

La formation propose d'affirmer sa créativité pour dynamiser, innover dans la prestation, le service, le choix des produits (assiettes, verrines, coupes, etc.) et diversifier une large gamme de sorbets et glaces.

Autour de recettes à la fois innovantes et originales tout en perfectionnant les techniques de base, le stagiaire sera capable de former le personnel aux nouvelles techniques de fabrication et de créer une nouvelle carte de glaces.

### 100 PARFUMS DE GLACE

*En résumé*

**PUBLIC**  
Professionnel des métiers de bouche recherchant une grande connaissance en glacerie

**PRÉ-REQUIS**  
Aucun

**DATE**  
12, 13 et 14 mars 2018  
16, 17 et 18 avril 2018  
14, 15 et 16 mai 2018  
11, 12 et 13 juin 2018

**TEMPS** 24h

**FORMATEUR**  
Jean-Christophe VITTE  
Thierry JOUVAL

**TARIF** 1750,00 € HT (2100,00 € TTC)

## TARTES ET ENTREMETS D'ÉTÉ

Cette formation propose la création d'une gamme de tartes et d'entremets estivaux entre tradition et modernité où chacun réalise biscuits, pâtes, crèmeux, suprêmes, etc. pour un équilibre des goûts et textures.

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de développer une nouvelle gamme rationnelle, de tartes et entremets de saison, d'élaborer des décors attrayants et raffinés pour séduire les gourmands et dynamiser son offre.

### TARTES ET ENTREMETS D'ÉTÉ

*En résumé*

**PUBLIC**  
Professionnel des métiers de bouche

**PRÉ-REQUIS**  
Aucun

**DATE**  
19 et 20 mars 2018

**TEMPS** 16h

**FORMATEUR**  
Jean-Christophe VITTE

**TARIF** 920,00 € HT (1104,00 € TTC)

## SUCRE INITIATION

Le programme aborde les bases et différentes techniques de travail, de cuisson, de satinage et de coloration du sucre ainsi que les méthodes de conservation et stockage des réalisations.

Le stagiaire s'exerce aux différentes techniques de travail du sucre: pastillage, coulé, bullé, tiré, ruban, etc. et réalise un ensemble de supports, éléments de décors et pièces commerciales.

### SUCRE INITIATION

*En résumé*

**PUBLIC**  
Professionnel des métiers de bouche

**PRÉ-REQUIS**  
Aucun

**DATE**  
26 et 27 mars 2018

**TEMPS** 16h

**FORMATEUR**  
Jean-Christophe VITTE

**TARIF** 920,00 € HT (1104,00 € TTC)



## CONFISERIE

Serge GRANGER, Meilleur Ouvrier de France Chocolatier et Membre de l'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie, vous transmet son savoir sur la fabrication de confiseries artisanales et commerciales.

Le stagiaire apprend à maîtriser la fabrication des confiseries (cuisson, tour-de-main, évaporation de l'eau, etc.) et réalise un assortiment de confiseries variées et commerciales: caramels, guimauves, nougats, bonbons, pâtes de fruits, etc.

### CONFISERIE En résumé

**PUBLIC**  
*Professionnel des métiers de bouche*

**PRÉ-REQUIS**  
*Aucun*

**DATE**  
*9 au 10 avril 2018*

**TEMPS** *16h*

**FORMATEUR**  
*Serge GRANGER*

**TARIF** *950€ HT (1140€ TTC)*

## MACARONS, GÂTEAUX DE VOYAGE & PETITS FOURS

Le programme propose la création d'un éventail de gâteaux de voyage, petits fours et macarons savoureux en adéquation avec la saison pour booster vos ventes et dynamiser votre offre.

Le stagiaire réalise un assortiment rationnel et varié de petits fours et macarons aux parfums classiques et audacieux, en appréhendant les différentes techniques de fabrication, cuisson, montage et garnissage des macarons.

### MACARONS, GÂTEAUX DE VOYAGE & PETITS FOURS En résumé

**PUBLIC**  
*Professionnel des métiers de bouche*

**PRÉ-REQUIS**  
*Aucun*

**DATE**  
*18 et 19 juin 2018*

**TEMPS** *16h*

**FORMATEUR**  
*Jean-Christophe VITTE*

**TARIF** *920,00€ HT (1104,00€TTC)*



# Les formations longues 2017 - 2018





## LES FONDAMENTAUX DE LA PÂTISSERIE

Cette formation permet d'aborder la technologie et les bases de la pâtisserie pour réaliser, en autonomie, des entremets et différents produits entrant dans la composition des desserts et de leur décor.

Au programme : les pâtes de base, les biscuits, les crèmes de base, les fours secs et moelleux, la réalisation de coulis et croustillants, la nougatine et la confection de différents entremets incontournables : Paris-Brest, Opéra, Royal, Mille-feuille, etc.

Cette formation aborde également l'organisation du poste de travail, l'élaboration d'une production en respectant les règles de sécurité et d'hygiène, le respect de la chronologie des phases de fabrication, la technologie et la sélection des matières premières pour des produits équilibrés dans le respect de la chaîne de froid.

### LES FONDAMENTAUX DE LA PÂTISSERIE

*En résumé*

**PUBLIC**

*Tout public*

**PRÉ-REQUIS**

*Aucun*

**DATE**

*Du 04 au 15 décembre 2017*

*Du 28 mai au 8 juin 2018*

**DURÉE** 70 h

**FORMATEURS**

*Jean-Christophe VITTE*

**TARIF** 3500€HT soit 4200€ TTC



## LES FONDAMENTAUX DU CHOCOLAT

Cette formation permet de connaître la technologie et toutes les techniques de base pour la fabrication de bonbons et autres produits chocolatés : intérieurs, moulages, décors, etc.

Au programme : technologie du chocolat, réalisation d'intérieurs, de bonbons moulés, de bouchées, rochers et barres enrobées, la confection de pralinés, ganaches, pâtes à tartiner et giandujas mais aussi la réalisation de moulages de Pâques, l'élaboration d'un assortiment de bonbons chocolat, la création d'une pièce artistique et de différents décors en chocolat.

Ayant pour objectif de permettre la réalisation de tous les travaux de chocolaterie en autonomie, cette formation présente aussi les règles d'organisation du poste de travail et d'élaboration d'une production de chocolats et dérivés en respectant les règles de sécurité et d'hygiène, le respect de la chronologie des phases de fabrication, la technologie et la sélection des matières premières pour des produits équilibrés dans le respect de la chaîne de froid, de la fabrication au stockage.

### LES FONDAMENTAUX DU CHOCOLAT

*En résumé*

**PUBLIC**

*Tout public*

**PRÉ-REQUIS**

*Aucun*

**DATE**

*Du 30 octobre au 10 novembre 2017*

**TEMPS** 70 h

**FORMATEURS**

*Jean-Christophe VITTE*

**TARIF** 3500€HT soit 4200€ TTC

## LES FONDAMENTAUX DE LA GLACE

Cette formation permet d'aborder la technologie et les techniques de base pour réaliser, dans le cadre d'une activité de glacier, tous les travaux de glacierie en autonomie.

Au programme : technologie, réalisation de « mix », d'appareils, d'entremets glacés, de coupes glacées et biscuits mais aussi la confection de coulis, confits et croustillants, de glaçages et la création de décors variés.

Cette formation présente aussi les règles d'organisation du poste de travail et d'élaboration d'une production de glace en respectant les règles de sécurité et d'hygiène, le respect de la chronologie des phases de fabrication, la technologie et la sélection des matières premières pour des produits équilibrés dans le respect de la chaîne de froid, de la fabrication au stockage.

### LES FONDAMENTAUX DE LA GLACE

*En résumé*

**PUBLIC**

*Tout public*

**PRÉ-REQUIS**

*Aucun*

**DATE**

*Du 8 au 19 janvier 2018*

*Du 30 avril au 11 mai 2018*

**TEMPS** 70 h

**FORMATEURS**

*Jean-Christophe VITTE*

**TARIF** 3500€HT soit 4200€ TTC







## REGLEMENT INTERIEUR

### Article 1

Le présent règlement est établi conformément aux dispositions des articles L 6352-1 et suivants du Code du Travail.  
Le présent règlement s'applique à tous les stagiaires, et ce pour la durée de la formation suivie.

## HYGIENE ET SECURITE

### Article 2

La prévention des risques d'accidents et de maladies est impérative et exige de chacun le respect total de toutes les prescriptions applicables en matière d'hygiène et de sécurité. A cet effet, les consignes générales et particulières de sécurité en vigueur dans l'organisme, lorsqu'elles existent, doivent être strictement respectées sous peine de sanctions disciplinaires.

En particulier, compte tenu de la nature des formations réalisées et de leur déroulement, le stagiaire devra informer préalablement au début du stage l'École de Formation Jean-Christophe VITTE de toute sensibilité ou allergie alimentaire dont il serait atteint.

## DISCIPLINE GENERALE

### Article 3

Il est formellement interdit aux stagiaires :

- d'entrer et/ou demeurer sur les lieux du stage en état d'ivresse ou sous l'emprise de substances illicites ;
- d'introduire des boissons alcoolisées ou des substances illicites dans les lieux du stage ;
- de quitter le stage sans motif ;
- d'emporter un quelconque objet sans autorisation écrite ;
- d'adopter un comportement agressif, violent, insultant ou menaçant envers quiconque ;
- de ne pas se conformer aux consignes et instructions données dans le cadre du déroulement du stage.

## SANCTIONS

### Article 4

Tout agissement considéré comme fautif par le directeur de l'organisme de formation ou son représentant pourra, en fonction de la nature et de sa gravité, faire l'objet de l'une ou l'autre des sanctions ci-après par ordre d'importance :

- avertissement
- exclusion définitive de la formation

## GARANTIES DISCIPLINAIRES

### Article 5

Aucune sanction ne peut être infligée au stagiaire sans que celui-ci ne soit informé au préalable des griefs retenus contre lui, conformément aux dispositions des articles R 6352-5 et suivants du Code du Travail.

## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

### PRÉSENTATION DE LA SOCIÉTÉ :

Raison sociale : SARL BELOW ELEVEN FORMATION

Nom commercial : École de formation Jean-Christophe VITTE

Adresse Siège Social : 185, Chemin de la Grange des Roues - 84700 SORGUES

SIREN : 829 781 970 R.C.S AVIGNON

N° de déclaration d'activité : 93840386084

Prise en la personne de son représentant légal Monsieur Jean-Christophe VITTE

E-mail : ecole@jcv-formation.com. - Tel. : +(33) 04 90 88 61 73.

Il est précisé que pour les besoins des présentes Conditions Générales de Vente, sera mentionné le nom commercial « École de formation Jean-Christophe VITTE ».

### PREAMBULE :

Les présentes Conditions Générales constituent les conditions essentielles et déterminantes des prestations réalisées par l'École de formation Jean-Christophe VITTE. Sauf exception formelle et expresse de la part de l'École de formation Jean-Christophe VITTE, toute inscription à une ou plusieurs formations implique l'adhésion sans réserve aux présentes Conditions et au Règlement Intérieur de l'École de formation Jean-Christophe VITTE.

### OBJET :

Les présentes Conditions s'appliquent à une ou plusieurs formations dispensées par les équipes de l'École de formation Jean-Christophe VITTE, sous forme de sessions destinées principalement aux professionnels des métiers de bouche et réalisées dans les locaux de l'École de formation Jean-Christophe VITTE ou dans des lieux appropriés. Le contenu, la forme ainsi que les planifications des formations sont données à titre indicatif dans le catalogue de formation de l'École de formation Jean-Christophe VITTE en vigueur au moment où il est procédé à la réservation (sauf offres spéciales ponctuelles). D'une manière générale, les informations données sur notre site, les prospectus, les clichés photographiques, etc., sont non contractuels et n'ont donc qu'une valeur indicative. Les relations contractuelles entre les parties sont constituées par les présentes Conditions Générales, le Règlement Intérieur, la convention ou le contrat de formation signé. Pour les stages hors catalogue, la contractualisation entre le client et l'École de formation Jean-Christophe VITTE est formalisée par un devis comprenant le programme et les modalités de la formation. La durée de validité des propositions de l'École de formation Jean-Christophe VITTE pour les stages hors catalogue est de 30 jours à compter de la date d'envoi de la proposition (figurant sur la proposition).

### OBJECTIF DES FORMATIONS :

L'objectif de chaque formation délivrée par l'École de formation Jean-Christophe VITTE est de permettre à chaque stagiaire, professionnel ou amateur, d'apprendre ou de se perfectionner selon son niveau, dans les métiers de la bouche (pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie, boulangerie, traiteur, cuisine, etc.), afin d'approfondir ses connaissances pour acquérir un niveau de qualification élevé. À ce titre, les méthodes pédagogiques employées doivent permettre au stagiaire de réaliser la totalité du programme défini par les parties. A l'issue de la formation, une attestation sera délivrée aux stagiaires conformément aux dispositions légales.

### PROCÉDURE D'INSCRIPTION :

L'inscription à un stage de formation s'effectue à l'aide d'un Bulletin de réservation adressé à l'École de formation Jean-Christophe VITTE. L'école accuse réception de la réservation et transmet, en double ou triples exemplaires, le contrat ou la convention de formation ainsi que les présentes Conditions Générales de Vente et le Règlement Intérieur. L'inscription ne sera validée qu'au retour à l'École de formation Jean-Christophe VITTE d'un exemplaire de la convention ou du contrat dûment complété, signé et portant le cachet commercial de l'entreprise (si applicable), des présentes Conditions Générales de Vente et du règlement intérieur paraphés, datés et signés, et le cas échéant du règlement du stage dans les conditions ci-après précisées, ou accord de financement (si applicable).

### REPORT ET ANNULATION :

- Report et annulation par le client ou stagiaire :

Toute annulation par le client doit faire l'objet d'une notification écrite (e-mail, courrier) au plus tard 1 mois avant le début de la formation. Pour toute annulation intervenant moins d'un mois avant le début de la formation, des frais de gestion d'un montant de 250€ TTC seront dus à l'École de formation Jean-Christophe VITTE. Si le stagiaire effectue une formation dans les 18 mois suivant cette annulation, ce montant sera déduit du prix de la formation effectuée. Il sera facturé la totalité du montant du stage si le stagiaire n'est pas présent le matin du stage. De même, tout stage commencé est facturé à plein tarif y compris en cas d'abandon du stage par le stagiaire pendant sa durée pour quelque cause que ce soit. Les présentes dispositions s'appliquent sauf en cas de force majeure ou de cas fortuit tel que la maladie (sur présentation d'un certificat médical, et sous réserve des dispositions des articles L.6353-5 à 7 du Code du travail).

- Report et annulation par l'École de formation Jean-Christophe VITTE :

L'école se réserve le droit d'annuler ou de reporter une formation. En particulier, la responsabilité de l'École de formation Jean-Christophe VITTE ne pourra être recherchée si l'exécution de la formation est retardée ou empêchée en raison d'un cas de force majeure ou d'un cas fortuit. En cas d'annulation par l'École de formation Jean-Christophe VITTE, toute somme reçue pour le paiement de la formation sera restituée et en cas de report de la formation, le client pourra maintenir son inscription

pour une date ultérieure. Cette annulation ou ce report seront clairement notifiés par courrier à l'entreprise en expliquant les raisons de cette annulation ou de ce report.

**TARIF:**

Les tarifs en vigueur sont ceux qui figurent sur le programme de formation au moment de l'inscription à la formation (sauf offres spéciales ponctuelles ou formation hors catalogue, auquel cas le prix facturé est celui de la proposition commerciale qui sert de base à la contractualisation). Ils comprennent l'ensemble des frais de formation et repas du midi à l'exclusion des frais d'hébergement, de transport et autres frais de repas.

**MODALITÉS DE RÉGLEMENT :**

Les frais de formation s'acquittent uniquement en Euro. Le règlement peut s'effectuer par chèque (encaissé en fin de formation) ou virement bancaire. Les règlements en espèces ne sont pas acceptés. Si l'École de formation Jean-Christophe VITTE a reçu, au préalable, une prise en charge de la formation (par un OPCA, etc.) elle établira la facture des coûts pédagogiques auprès de l'organisme financeur. Toute modification ou création de taxe fiscale ou parafiscale sera automatiquement répercutée sur les prix.

Dans l'hypothèse où le bénéficiaire a la qualité de commerçant, à défaut de convention contraire expresse, les prix s'entendent nets, sans escompte et hors taxes. À défaut de règlement le jour suivant la date de paiement figurant sur la facture, des pénalités de retard, au taux annuel de 20 %, et une indemnité de 40 € seront dues.

Si le stagiaire est une personne physique qui entreprend une formation à titre individuel et à ses frais, il ne sera tenu au règlement des frais de formation qu'à l'expiration d'un délai de 10 jours à compter de la signature du contrat, dans la limite de 30 % du prix convenu, le solde étant dû de manière échelonnée au fur et à mesure du déroulement de l'action de formation ou au terme de celle-ci.

**PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE ET INDUSTRIELLE :**

Le livret d'accueil comprenant notamment les recettes effectuées pendant la formation est remis en début de stage. Il n'est édité qu'en un seul exemplaire. En cas de perte ou de vol, aucun autre exemplaire ne sera fourni. Toute reproduction, modification ou divulgation à des tiers de tout ou partie de ces formations ou documents, sous quelque forme que ce soit, est interdite.

Le stagiaire et/ou l'entreprise dont il dépend ne pourra utiliser le nom « Jean-Christophe VITTE » ou « VITTE » à titre de marque, raison sociale ou toute autre utilisation, notamment publicitaire, pour quelque produit ou service que ce soit et ce, sans limitation temporelle ni géographique.

**DROIT D'IMAGE :**

Le stagiaire autorise l'École de formation Jean-Christophe VITTE, sans contrepartie financière, pour une durée indéterminée et dans le monde entier, à fixer, reproduire, communiquer et modifier par tout moyen technique les photographies et films réalisés dans le cadre du présent contrat. Les photographies pourront être reproduites en partie ou en totalité sur tout support connu et à venir. Les images filmées pourront être diffusées dans le cadre de tout reportage que l'École de formation Jean-Christophe VITTE serait amené à produire et/ou à diffuser. Le stagiaire autorise l'École de formation Jean-Christophe VITTE à exploiter ou à autoriser l'exploitation de photographies et enregistrements, en tout ou partie, tant dans le secteur commercial que non commercial, public que privé, par tous modes et procédés connus ou inconnus à ce jour, analogique et/ou numérique. Le stagiaire autorise l'utilisation de son image dans tous les contextes liés à la présentation ou promotion des formations au sein de l'École de formation Jean-Christophe VITTE.

**RESPONSABILITÉ :**

L'obligation souscrite par l'École de formation Jean-Christophe VITTE dans le cadre de ses formations est une obligation de moyens et non une obligation de résultats. L'École de formation Jean-Christophe VITTE ne pourra en aucun cas être tenue responsable si un dommage corporel intervient lors des exercices pratiques effectués au sein des formations et dont un stagiaire serait victime, ni de tout dommage, vol, détérioration ou perte des objets et effets personnels apportés par les stagiaires.

**RÉSOLUTION DES LITIGES:**

Le présent contrat est soumis au droit français. Dans l'hypothèse où une ou plusieurs clauses des présentes Conditions Générales devaient être déclarées nulles par une décision de justice, ou s'avèreraient impossible à mettre en œuvre, la validité des autres dispositions ne sera pas affectée et les parties s'engagent à négocier de bonne foi une disposition de remplacement. En cas de litige, l'École de formation Jean-Christophe VITTE accueillera avec attention les réclamations de son stagiaire, spéculant sur sa bonne foi et la recherche d'une solution amiable sera privilégiée. Dans l'hypothèse où le bénéficiaire a la qualité de commerçant, tout litige de quelque nature que ce soit relatif tant l'exécution qu'à la rupture du présent contrat est attribué à la compétence exclusive du Tribunal de Commerce du siège de l'École de formation Jean-Christophe VITTE.

## CONTACTEZ-NOUS

Consultez notre site internet : [www.jcv-formation.com](http://www.jcv-formation.com)

Ecrivez-nous :

**BELOW ELEVEN FORMATION**  
185 Chemin de la Grange des Roues,  
84 700 Sorgues

Mail : [ecole@jcv-formation.com](mailto:ecole@jcv-formation.com)

Appelez-nous au :

Tél. **+(33) 4 90 88 61 73**

## CONTACT PRESSE

Pour toutes questions, demandes d'informations ou de photos, nous vous invitons à contacter Maryse Masse Communication.

Maryse ou Flavie Tél : 01 40 54 72 50 Mail : [maryse@marysemasse.com](mailto:maryse@marysemasse.com)





ECOLE DE FORMATION Jean-Christophe VITTE  
185 Chemin de la Grange des Roues,  
84 700 Sorgues

Tél. +(33) 4 90 88 61 73  
[www.jcv-formation.com](http://www.jcv-formation.com)