



*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](http://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](mailto:mail@aim.fr)

[www.aim.fr](http://www.aim.fr)