

# Atelier pâtisserie : Biscuits, gâteaux et bavaoïs

RÉF | 6790

## OBJECTIF ET CONTENU

### Objectif

Atelier destiné à un public initié souhaitant apprendre la pâtisserie.<br/>Module de 3 séances de cours durant lequel on apprendra à réaliser des biscuits de Savoie, duchesse, des génoises, un gâteau d'anniversaire, des bavaoïs et des mousses.

Jour 1 : assortiment de petits produits de comptoir

Jour 2 : montage de produits avec écriture au chocolat et garniture de fruits frais

Jour 3 : fabrication de diverses mousses au chocolat et finition de petits gâteaux de comptoir (style forêt noire)

**Type de formation** [Alternance PME](#)

## ORGANISATION

**Durée** 3 jours

**Horaire** en journée

**Début** Ponctuel, se renseigner auprès de l'organisme

**Coût** 180€ - Coût réduit : 0 -

## CONDITION D'ADMISSION

### Prérequis administratifs

Possédez les connaissances de base (même personnelles) en pâtisserie-boulangerie.

Une tenue professionnelle est recommandée (sécurité, hygiène...).

Prévoir : veste de travail, tablier, pantalon de travail et chaussures de sécurité (Training interdit, charlotte fournie).

Vestiaire sur place.

## EN PRATIQUE

**Pour s'informer et postuler**

Vous avez plusieurs possibilités, soit :

- Pour davantage d'informations, contactez le pôle alimentation de l'efp:
- 02 370 85 50 ou [pole.alimentation@efp-bxl.be](mailto:pole.alimentation@efp-bxl.be)
- [Les inscriptions se font en ligne via le site web de l'organisme.](#)
- Le nombre de participants est limité à 9 minimum et 14 maximum.

**Organisme****Efp : Formation continue**

Rue de Stalle 292b  
1180 Uccle  
Tél: efp 0800 85 210  
<http://www.efp-bxl.be>

