

Atelier chocolat : le chocolat dans tous ses états

RÉF | 6813

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif

Réalisation de tablettes, de truffes, de bonbons et de caramels au chocolat des différentes parties du monde.

Programme

Programme :

Jour 1 : tablettes variées de différentes origines

Jour 2 : truffes enrobées de chocolat provenant de différents pays

Jour 3 : bonbons et caramels au chocolat du bout du monde

Type de formation [Alternance PME](#)

ORGANISATION

Durée

3 jours

Horaire

samedi en journée de 9h00 à 15h00

Début

Ponctuel, se renseigner auprès de l'organisme

Coût

180€ - Coût réduit : 0 -

CONDITION D'ADMISSION

Remarques

Se munir d'une tenue propre, réservée à la formation ou une tenue professionnelle (sécurité, hygiène...).

Prévoir idéalement : veste (de travail), tablier, pantalon de travail et si possible chaussures de sécurité (training interdit, charlotte fournie).

Vestiaire sur place.

Le coût de la formation est à payer au minimum 8 jours avant le début du cours.

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
- [Les inscriptions se font en ligne via le site web de l'organisme.](#)
- Le nombre de participants est limité à 8 minimum et 14 maximum.

Organisme

Efp : Formation continue

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

