

Atelier dessert : voyage autour d'une assiette de desserts

RÉF | 7316

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif	Dressage d'un dessert sous 3 présentations différentes : brasserie, restaurant et gastronomique.
Programme	Programme : 3 thèmes différents. 1 thème par journée. Jour 1 : fruits et pâtisserie Jour 2 : autour du chocolat Jour 3 : glace et fruits
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	185€ - 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>