

# Atelier pâtisserie : base des macarons

RÉF | 7317

## OBJECTIF ET CONTENU

### Objectif

Apprendre la base des macarons : la pâte, la cuisson des coques et la ganache.

### Programme

- Recettes de base
- Technique
- Travail de la poche
- Cuisson.

**Type de formation** [Institutionnel](#)

## ORGANISATION

### Durée

4 heures

### Début

Ponctuel, se renseigner auprès de l'organisme

### Coût

95 € - Coût réduit : 0 -

## CONDITION D'ADMISSION

### Prérequis administratifs

Tout public.

### 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.

## EN PRATIQUE

## Pour s'informer et postuler

Inscrivez-vous en ligne sur [le site de l'organisme](#)

## Pour s'informer uniquement

Vous avez plusieurs possibilités, soit :

- Contactez le pôle FC au 02 370 85 12
- Envoyez un e-mail à [fc@efp.be](mailto:fc@efp.be)
- Consultez le site [web](#)

## Organisme

### **efp - Formation continue**

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