

Atelier boulangerie: La pâte levée et les viennoiseries

RÉF | 7465

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif

Pouvoir réaliser de la pâte levée sucrée et des viennoiseries.

Programme

Jour 1 : pâte levée feuilletée (croissant beurre, pains chocolat et autres viennoiseries);
Jour 2 : pâte levée sucrée de luxe (cramique, craquelins, cougnous, brioches et petits produits).

Type de formation

[Alternance PME](#)

ORGANISATION

Durée

2 jours

Horaire

samedi en journée de 9h00 à 16h30
Les 20/01 et 27/01/2018

Début

Ponctuel, se renseigner auprès de l'organisme

Coût

160€ - Coût réduit : 0 -

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs

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

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 : http://www.efp-bxl.be/fr/formation/atelier_boulangerie_la_pate_levee_et_les_viennoiseries
- Le nombre de participants est limité à 9 minimum et 12 maximum.

Organisme

Efp : Formation continue

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

