

Atelier cuisine : La cuisine italienne

RÉF | 8819

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif

Apprendre facilement, avec les bons gestes, la confection et la réalisation de plats traditionnels italiens.

Programme

Jour 1 : Théorie, explications, gestes et préparations des pâtes
Jour 2 : Création d'une pizza au choix avec les garnitures tels que fromages Italiens, charcuteries spécifiques, poissons et/ou crustacés, légumes, et aromates
Jour 3 : L'Italie dans l'assiette : réalisation de recettes typiquement italiennes comme des lasagnes, ravioles farcies, escalopes, linguini ou saltinbocca vous seront proposés ... et même une recette sucrée pour les plus gourmands !

Certification(s) visée(s)

Éventuellement attestation de participation de l'organisme

Type de formation

[Alternance PME](#)

ORGANISATION

Durée

12 heures

Horaire

samedi en journée

Début**Coût** 210 €

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs Aucun**Connaître** Se munir d'une tenue propre et de chaussures antidérapantes, réservée à la formation.
Training interdit. Attacher ses cheveux.
Quelques récipients pour emporter vos réalisations.

REMARQUES

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler Inscrivez-vous en ligne sur [le site de l'organisme](#)**Pour s'informer uniquement** Plus d'infos : contactez le
Service FC : 02 370 85 12
Mail : info@efp.be

Organisme

efp - Formation continue

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