

Découverte de la pâtisserie

RÉF | 7155

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif La formation de la découverte de la pâtisserie est une

formation réservée aux passionnés qui désirent simplement apprendre les différentes méthodes et techniques pour réaliser les plus simples mais aussi les plus délicieuses

pâtisseries!

Programme - Technologie: 20 périodes

- Pratique: 100 périodes

Apprentissage des différentes pâtes.
Apprentissage des différentes crèmes.
Apprentissage des cakes, gâteaux, tartes,...

- Apprentissage des décors de base.

Certification(s)

visée(s)

Attestation de formation professionnelle

Type de formation Enseignement de promotion sociale

ORGANISATION

Durée 2 années

Horaire en soirée 18h à 21h30

1 à 2 fois par semaine

Début Septembre 2024 1 fois par an.

Coût 56€ - Coût réduit : Gratuit -

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis Avoir au moins 18 ans.

administratifs Avoir au minimum le certificat de l'enseignement secondaire

inférieur de plein exercice (CESI ou CESDD) ou



une équivalence de la Fédération Wallonie-Bruxelles

Remarques

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

Vous avez plusieurs possibilités, soit :

- Vous pouvez prendre un rendez-vous uniquement par téléphone à partir de mi juin de 10h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00 au 02/526.77.77. Les premiers rendezvous débuteront début juillet. Dès le premier lundi de septembre septembre vous pouvez vous inscrire au secrétariat de l'école en fonction des places disponibles
- Journée portes ouvertes le 20 avril de 10 à 17h.

Pour s'informer uniquement

Vous avez plusieurs possibilités, soit :

- Visitez le site de l'école
- Téléphonez à l'organisme

Organisme

CERIA - Centre d'enseignement et de recherches des industries alimentaires - Institut Roger Lambion

Avenue Emile Gryzon 1 1070 Anderlecht Tél: 02 526 73 37 https://lambion.brussels/

