Atelier cuisine : Atelier cuisine : la cuisine italienne ou La Dolce Vita dans l'assiette !

RÉF | 8819

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif

Réaliser des pizzas et des plats de pâtes fraîches "fait maison".

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
Consultez [les dates](#) en ligne

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 postulerInscrivez-vous en ligne sur [le site de l'organisme](#)**Pour s'informer uniquement**

Vous avez plusieurs possibilités, soit :

- 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>