

Atelier cuisine : le plateau de fruits de mer

RÉF | 9039

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif	Se familiariser avec les produits et les quantités nécessaires à la composition d'un plateau gourmand.
Programme	<ul style="list-style-type: none">• Comment ouvrir des huitres (technique, matériel et démonstration)• Cuissons des crustacés• Dressage• Conservation (et hygiène)• Garnitures,...
Certification(s) visée(s)	Éventuellement attestation de participation de l'organisme
Type de formation	Alternance PME

ORGANISATION

Durée	4 heures
Horaire	samedi en journée OU en soirée Consultez les dates en ligne
Coût	150 €

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs	Aucun
---------------------------------	-------

ATTENTION : l'efp décline toute responsabilité en cas

Connaître

d'allergie aux fruits de mer et crustacés.

Matériel : Se munir d'une tenue réservée à la formation et de boîtes pour emporter les fruits de mer et crustacés.

Remarques

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

Vous avez plusieurs possibilités, soit :

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

Pour s'informer uniquement

Vous avez plusieurs possibilités, soit :

- Consultez le site [web](#)
- 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>