

La pâtisserie diététique

RÉF | 9300

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif	Réaliser et maîtriser des pâtisseries et desserts avec des produits végans et peu de sucre ajouté.
Programme	<p>Théorie :</p> <p>Les nutriments essentiels; Les 7 groupes d'aliments; Le meilleur des lipides, protéines et glucides; Les aliments incontournables de la pâtisserie diététique.</p> <p>Pratique :</p> <p>Réalisation de barres céréales fruits secs et chocolat; Mousse de fruits; Gâteau moelleux aux amandes; Tarte au citron meringué (recette d'Oscarvegan).</p>
Certification(s) visée(s)	Attestation de participation de l'organisme
Type de formation	Alternance PME

ORGANISATION

Durée	4 heures
Horaire	en soirée Consultez les dates en ligne
Coût	110 € - Coût réduit : 0 -

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis	Aucun
------------------	-------

administratifs

Connaître

Matériel : se munir d'un tablier, d'un contenant pour emporter les créations, de chaussures antidérapantes, attacher les cheveux longs et éviter les bijoux imposants.

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

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

Pour s'informer uniquement

Contactez le pôle FC au 02 370 85 12 ou visitez le site [web](#) ou envoyez E-mail à fc@efp.be

Organisme

efp - Formation continue

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