

Travailler les fruits secs en pâtisserie gastronomique

RÉF | 9301

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif

- Comprendre étape par étape l'élaboration des recettes ;
- Réaliser les différents éléments en suivant les recettes ;
- Reproduire les recettes chez soi.

Programme

- Analyser la recette point par point ;
- Peser et préparer les différents ingrédients ;
- Réaliser chaque élément en suivant les recettes ;
- Assembler les différents éléments afin d'obtenir le produit fini ;
- Décorer le produit fini.

Certification(s) visée(s)

Attestation de participation de l'organisme

Type de formation

[Alternance PME](#)

ORGANISATION

Durée

5 heures

Horaire

en journée
Consultez [les dates](#) en ligne

Coût

140 € - Coût réduit : 0 -

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs

Connaître

- Bonnes connaissances en pâtisserie.
- Matériel : Se munir d'une tenue propre, réservée à la formation et d'un tablier de cuisine. Chaussures anti-dérapantes. Vestiaire sur place (prévoir un cadenas). Charlotte fournie. Attacher ses cheveux. Prévoir une boîte pour emporter vos réalisations.

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>

