

# Travailler les fruits frais de saison en pâtisserie gastronomique

RÉF | 9302

## OBJECTIF ET CONTENU

<b>Objectif</b>	Apprendre à créer de délicieuses pâtisseries gastronomiques en intégrant des fruits frais de saison.
<b>Programme</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Analyser la recette point par point ;</li><li>- Peser et préparer les différents ingrédients ;</li><li>- Réaliser chaque élément en suivant les recettes ;</li><li>- Assembler les différents éléments afin d'obtenir le produit fini ;</li><li>- Décorer le produit fini.</li></ul>
<b>Certification(s) visée(s)</b>	Attestation de participation de l'organisme
<b>Type de formation</b>	<a href="#">Alternance PME</a>

## ORGANISATION

<b>Durée</b>	5 heures
<b>Horaire</b>	en journée Consultez <a href="#">les dates</a> en ligne
<b>Coût</b>	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](mailto:fc@efp.be)

### **Organisme**

#### **Efp : Formation continue**

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

