

# Atelier pâtisserie : initiation aux cupcakes

RÉF | 9579

## OBJECTIF ET CONTENU

### Objectif

- Comprendre les étapes de réalisation du cupcake.
- Réalisation pratique des "topping".
- Mode de cuisson.
- Finition et décoration.

### Programme

- Introduction théorique des recettes.
- Présentation des ingrédients et du matériel nécessaire.
- Réalisation des diverses recettes :

- Cupcake moelleux au cacao, cœur de praliné noisettes et glaçage chocolat, noisettes caramélisées.
- Cupcake moelleux à la vanille, cœur de framboise et glaçage à la violette, copeaux de chocolat blanc.
- Cupcake façon carotte cake et nappage "cream cheese" au citron.
- ...

**Type de formation** [Institutionnel](#)

## ORGANISATION

**Durée** 4 heures

**Horaire** en journée

**Début** Ponctuel, se renseigner auprès de l'organisme

**Coût** 90 € - Coût réduit : 0 -

## CONDITION D'ADMISSION

**Prérequis** Tout public.

## administratifs

### Remarques

Se munir d'une tenue propre, réservée à la formation ou une tenue professionnelle (sécurité, hygiène...).

Prévoir idéalement : veste (de travail), tablier, pantalon de travail et si possible chaussures de sécurité (training interdit, charlotte fournie).

Vestiaire sur place.

## EN PRATIQUE

### Pour s'informer et postuler

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

### Pour s'informer uniquement

Vous avez plusieurs possibilités, soit :

- Contactez le pôle FC au 02 370 85 12
- Envoyez un e-mail à [fc@efp.be](mailto:fc@efp.be)
- Consultez le site [web](#)

### Organisme

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

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