

Initiation & Remise à niveau PATISSERIE



Objectif de la formation :

Doté d'un espace pâtisserie performant, l'Ecole Christian Vabret vous propose de découvrir ou de redécouvrir l'univers de la pâtisserie dans un environnement professionnel.

Un encadrement de formateurs confirmés, des méthodes de travail adaptées au fonctionnement de l'entreprise, des recettes rationnelles, vous permettront de vous immerger dans le monde de la pâtisserie.

Du Lundi 11 Au Vendredi 15 Mars 2019

Contenu pédagogique :

Pâtisserie

Les différentes pâtes

(pâte sucrée, sablé breton ...)

Assortiment de tartes

(tarte aux pommes, chocolat, citron meringuée, fruits frais ...)

La pâte à chou & ses dérivés

(éclairs, choux chantilly, chouquette ...)

Les entremets

(Royal chocolat, charlotte aux fruits ...)

Viennoiserie

Pâte levée feuilletée : croissant...

Pâte feuilletée : (chaussons aux pommes, Millefeuilles...)

Petits gâteaux de thé

Les macarons

La meringue Suisse

Les cakes

Les madeleines

Les décors

Les décors en chocolat



Conditions d'admission :

Avoir au moins 18 ans

Ce stage s'adresse :

- ♦ aux débutants
- ♦ aux personnes souhaitant confirmer leur choix d'orientation
- ♦ aux personnes ayant quitté la profession et souhaitant une remise à niveau

Coût de la formation : 990 €

Le coût de la formation comprend :

- ♦ La formation en laboratoire professionnel
- ♦ Le livret pédagogique
- ♦ Un vêtement de travail / toque
- ♦ Les déjeuners de mardi, mercredi, jeudi et vendredi.



www.efbpa.fr

Validation :

- ♦ Attestation de suivi de formation délivrée par l'Ecole Christian Vabret

Durée de la formation :

4 jours et demi soit 31 heures

Lundi : 14 h / 17 h

Mardi / Mercredi / Jeudi / Vendredi :

9 h 00 / 12 h 00 - 13 h 30 / 17 h 30

Lieu de la formation :

Ecole Christian Vabret

Boulangerie - Pâtisserie - Cuisine

17 Avenue du Garric- 15000 AURILLAC

Votre contact

Angélique SEPVAL

Conseillère formation en Pâtisserie

Tél. : 04 71 63 48 02

Fax : 04 71 64 69 40

Email : accueil@efbpa.fr