Pâtisserie - Initiation

Alimentation - Horeca

Continue

Durée

1 à 5 journée

Tranche d'âge

18 à 25 ans

25 ans et +

Finalité

Attestation

Pratique en entreprise / Alternance

Non

Métier en pénurie / Fonction critique

Non

Apprenez les secrets de la pâtisserie auprès de nos experts. Notre formation de pâtisserie vous offre l'opportunité de développer vos compétences et de réaliser les de
plus délicieux. Avec des cours pratiques et théoriques dispensés par des professionnels expérimentés, vous apprendrez les techniques de base de la pâtisserie, des rec
traditionnelles aux créations contemporaines. Inscrivez-vous dès maintenant pour découvrir votre passion pour la pâtisserie et vous épanouir dans l'univers culinaire

Au cours de cette formation, vous apprendrez à réaliser des desserts emblématiques en pâtisserie tels que la pâte à choux, les tartes, les macarons, les biscuits et la bûc

Débouché(s) future(s) formation(s)

Boulanger - Pâtissier artisan *(https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/boulanger-patissier-artisan)*

Programme

Atelier 1 : la pâte à choux : éclairs et les choux

Vous apprendrez à réaliser la pâte à choux et à la transformer en éclairs et choux aux fruits rouges. Vous découvrirez les secrets pour réussir une pâte légère et aérée a
différentes étapes de cuisson.

Atelier 2 : les tartes

Vous apprendrez à réaliser deux types de tartes : la tarte aux pommes avec une pâte levée et la tarte au citron meringué avec une pâte à croûte. Vous apprendrez égale
techniques de préparation des fruits et de la meringue pour réussir une tarte parfaite.

Atelier 3 : les macarons

Vous apprendrez à réaliser des macarons au chocolat, caramel et framboise. Vous découvrirez les astuces pour réussir des coques lisses et brillantes ainsi que les diffé
de la préparation de la ganache.

Atelier 4 : les biscuits

Vous apprendrez à réaliser différents types de biscuits tels que les spéculos, les baisers, les cookies et le pain d'épices. Vous découvrirez les secrets pour réussir des bis
croquants et savoureux.

Atelier 5 : la bûche de Noël

Vous apprendrez à réaliser une bûche de Noël avec un bavarois à la framboise et un insert de compotée de fruits rouges. Vous découvrirez les techniques pour réussir
roulée et la décoration avec une ganache.

Libramont

Rue de la Scierie, 32 6800 Libramont

061 22 33 36

Secrétariat :

Du lundi au jeudi : de 8h à 22h

Le vendredi : de 8h à 16h30

Le samedi : de 8h à 12h

/

lux@ifapme.be

Conditions d' inscription

Par e-mail

Quentin MICHEL - 0476/70.43.00 - quentin.michel@ifapme.be

Bon à savoir

Le coût des matières premières est compris dans le prix