

## Atelier pâtisserie : les cupcakes

Un petit cupcake et la vie est plus douce !



### Formation continue

Que vous soyez professionnel en activité, curieux ou passionné par un domaine, formez-vous avec notre Formation Continue tout au long de votre vie !

Découvrir diverses recettes de cupcakes, se les approprier et les réaliser de A à Z.

#### 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.
  - ...

#### FORMATEUR : Monsieur Fabrice Collignon

Diplômé de l'école hôtelière de Liège section restauration, Fabrice Collignon a poursuivi sa formation en se perfectionnant à l'Institut Technique de Namur en Pâtisserie, chocolaterie et glacerie durant trois années. Il a ensuite travaillé dans de nombreux restaurants étoilés en Belgique, mais aussi à Paris avec Alain Ducasse. Il ouvre sa Pâtisserie Gastronomique éponyme à Ixelles en 2006 et est élu Chef Pâtissier de l'année par le guide Gault et Millau en 2016. Il est actuellement Chef Pâtissier - Responsable de la création chez Les Tartes De Françoise, formateur à l'efp et consultant.

## objectif

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

## Détails sur la formation:

## Public cible

Tout public intéressé par la pâtisserie.

## DETAILS SUR LA FORMATION

Attestation de participation

**Prix:** 99 €

**Durée:** 4h00

**Dates:**

- 04-10-2025
- 28-03-2026

**Horaire :**

le samedi de 9h00 à 13h00

**Places:** Min. 8 - Max. 12

## CONDITIONS D'ADMISSION

**Matériel :**

Se munir d'une tenue propre réservée à la formation (tablier de cuisine, chaussures antidérapantes et cheveux longs attachés). Charlotte fournie. Training interdit.

Vestiaire sur place (prévoir un cadenas). Prévoir une boîte pour emporter vos préparations.

**Le coût de la formation est à payer à l'inscription.**

Vous êtes apprenant ou vous avez déjà suivi une formation continue à l'efp dans l'année en cours ? Envoyez vos coordonnées par mail à [fc@efp.be](mailto:fc@efp.be) pour découvrir si vous pouvez bénéficier d'une réduction sur votre prochaine formation.