

## Atelier pâtisserie : les biscuits de Noël

Biscuits de Noël et la fête est plus belle !



### 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 !

Un atelier festif où les participants découvriront l'art de la biscuiterie de Noël en explorant des recettes traditionnelles et revisitées.

Vous apprendrez les techniques essentielles pour réaliser des biscuits savoureux et magnifiquement décorés, parfaits pour les fêtes de fin d'année.

#### PROGRAMME :

1. Recettes classiques de pâte sablée, biscuit diamant et biscuit cacaoté
2. Techniques de mise en forme des biscuits à l'emporte pièce, à la main et à la poche
3. Techniques de base de décoration des biscuits à la glace royale, à la confiture et au chocolat
4. Mise en valeur des biscuits et emballages

**Notre formateur : Monsieur Laurent Fassino**, artisan chocolatier labellisé, biscuitier et confiseur, est le fondateur de LA MAISON DU CACAO. Fort d'une expertise de plusieurs années, il transmet son savoir-faire à travers des formations techniques, accessibles et directement applicables, en alliant tradition et innovation dans le domaine de la chocolaterie et de la biscuiterie. Egalement formateur au sein de l'EFP, son approche pédagogique met l'accent sur la maîtrise des gestes, la compréhension des matières premières et l'exigence de la finition, garantissant ainsi des résultats professionnels et esthétiques. Ses formations vous apporteront des compétences précieuses.

## objectif

Maîtrisez les fondamentaux de la biscuiterie de Noël, des recettes traditionnelles aux techniques modernes de décoration, pour créer des biscuits aussi délicieux que visuellement attrayants, parfaits pour les fêtes.

## Détails sur la formation:

### Public cible

Pour tous les amoureux de biscuiterie, de traditions et de créations gourmandes!

#### DETAILS SUR LA FORMATION

Attestation de participation

**Prix:** 85 €

**Durée:** 3h00

**Dates:**

**1 seul module par an !**

• 30-11-2026

**Horaire :** de 18h00 à 21h00

**Lieu :** efp - 292b Rue de Stalle - 1180 Uccle

**Places:** Min. 7 - 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 réalisations.

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

Vous êtes apprenant(e) 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) avant de vous inscrire pour découvrir si vous pouvez bénéficier d'une réduction.