

Atelier pâtisserie : les cookies et les biscuits sablés

Take it easy, eat cookie !



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 !

Entre croustillant, moelleux et fondant, les participants apprendront à jouer sur les textures, les proportions d'ingrédients et les méthodes de cuisson.

PROGRAMME :

1. Comprendre les règles de base de la biscuiterie
2. Recettes classiques et créatives : cookies classiques, cookies 3D, pâtes sablées
3. Techniques de cuisson pour des textures parfaites
4. Conservation et présentation

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

- Comprendre l'impact des ingrédients sur les textures
- Réaliser une gamme variée de biscuits et cookies à la poche et à l'emporte pièces
- Améliorer la conservation et la présentation des produits

Détails sur la formation:

Public cible

Cette formation s'adresse aux passionnés de biscuiterie désireux d'approfondir leurs techniques pour réaliser des biscuits et cookies irrésistibles.

DETAILS SUR LA FORMATION

Attestation de participation

Prix: 85 €

Durée: 3h00

Dates:

- 02-03-2026
- 18-05-2026

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 avant de vous inscrire pour découvrir si vous pouvez bénéficier d'une réduction.