

Atelier pâtisserie : les macarons de la St Valentin

La recette pour lui dire "je t'aime" !



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 !

Réalisation de macarons duo en forme de cœur et un second de la taille d'un gâteau à partager (6/8 pers.)

PROGRAMME :

Réalisation de coques de macarons rose, crème mousseline à la rose, litchis, framboises fraîches et pétales de rose.

Réalisation d'un grand macaron vanille, caramel beurre salé et pommes cuites façon tatin.

Notre 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

Maîtriser la réalisation de recettes élaborées de macarons et de ganaches originales.

Détails sur la formation:

Public cible

Personne souhaitant fêter la Saint Valentin de façon originale et gourmande.

PREREQUIS :

Avoir participé à l'atelier d'initiation "les macarons" au préalable ou maîtriser la réalisation de macarons simples.

DETAILS SUR LA FORMATION

Attestation de participation

Prix: 130 €

Durée: 6h00

Dates:

1 seul module !

• 14-02-2026

Horaire : de 9h00 à 15h00

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

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 grande 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.