

Atelier pâtisserie : les macarons

Initiation aux ... Mmmmmmmmacarons !



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 !

Dans une ambiance conviviale et gourmande, venez apprendre la base des macarons.

PROGRAMME :

Recettes de base
Technique
Travail de la poche
Cuisson.

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

Apprendre la base des macarons : la pâte, la cuisson des coques et la ganache

Détails sur la formation:

Public cible

Pour les amoureux de pâtisserie

DETAILS SUR LA FORMATION

Attestation de participation

Prix: 99 €

Durée: 4h00

Dates:

• 11-04-2026

Horaires : le samedi de 9h00 à 13h00

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 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.