



Atelier pâtisserie : les macarons en dessert

DETAILS SUR LA FORMATION

Attestation de participation

Prix: 85 €

Durée: 4h00

Horaire: de 8h30 à 12h30

Dates: le 14/03/2020 / OU le 09/05/2020

Places: Min. 8 - Max. 12

CONDITIONS D'ADMISSION

Le coût de la formation est à payer au minimum 8 jours avant le début du cours.

Les inscriptions en ordre de paiement sont prioritaires sur les autres.

Se munir d'une tenue propre, réservée à la formation et d'un tablier de cuisine. Vestiaire sur place (prévoir un cadenas). Charlotte fournie.

Vous êtes auditeur(trice) en Chef d'Entreprise ou vous avez déjà suivi une formation continue à l'efp dans l'année en cours ?
Envoyez vos coordonnées pour découvrir si vous pouvez bénéficier d'un code promo sur votre prochaine formation.

Description

Éblouissez vos convives avec des macarons "maison", dressés comme dans les grands restaurants !
Recette de l'appareil macaron (pâte à macarons), réalisation de compositions diverses, dressage et présentation sur assiette.

objectif

Présenter les macarons en dessert, sur assiette.
Différentes présentations.

Public cible

Pour les amoureux de pâtisserie

PREREQUIS :

Module 1 : base des macarons OU équivalent