L'art de l'Œuf de Pâques : maîtrise et nouvelles tendances

Référence : 3.5.147

Thématique : Bien gérer mon activité

Objectifs

Proposez des pièces de Pâques originales en chocolat, alliant rentabilité financière, maîtrise technique avancée et esthétisme moderne.

Public

Professionnel métier

Format

Présentiel

Pré-requis

CAP Pâtissier

Durée

2 jours

Moyens et encadrements pédagogiques

- Démonstrations par le formateur
- Apports théoriques sur la technologie, les outils et les processus
- Pratiques de difficulté croissante, sous contrôle individualisé
- Travail en autonomie pour la répétition des gestes
- Projets individuels pour l'application des compétences

Tarif

686 € - Prise en charge partielle possible selon les conditions de l'organisme de financement de la formation professionnelle (OPCO ou Fonds d'Assurance Formation)

Télécharger le Programme

Délivré par:

- CMA PACA : 117 avenue du Prado 13008 Marseille
- CMA PACA / Hautes-Alpes (05) :
- CMA PACA / Alpes-Maritimes (06) :
- CMA PACA / Bouches-du-Rhône (13) :
- CMA PACA / Var (83) :
- CMA PACA / Alpes-de-Haute-Provence (04) :
- CMA PACA / Vaucluse (84) : 35, rue Joseph Vernet 84000 Avignon

Prochaine session en cours de programmation. Vous pouvez dès à présent nous faire part de votre intérêt en cliquant sur “Être rappelé pour en savoir plus” depuis la page descriptive de l'offre sur votre plateforme.

Tarifs:

- Dirigeant(e)s - gratuit
- Créateur/repreneur d'entreprise - gratuit
- Demandeur d'Emploi - gratuit
- Salariés / Conjoints - gratuit