L'art du croquembouche : design, textures et décors modernes

Référence : 3.5.145

Thématique : Bien gérer mon activité

Objectifs

Développez le chiffre d'affaires de l'entreprise par la conception et la commercialisation de créations de croquembouches tendances, structurellement stables et visuellement percutantes.

Public

Professionnels du métier de bouche

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
- Salariés / Conjoints - gratuit
- Autre public - gratuit