L'entremet nouvelle génération : équilibre, textures et modernité

Référence : 3.5.144

Thématique : Bien gérer mon activité

Objectifs

Redécouvrez les fondamentaux de la pâtisserie fine. Modernisez les recettes traditionnelles d'entremets afin de les adapter aux tendances de consommation actuelles. Développez la compétitivité commerciale en boutique.

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