Atelier pâtisserie : initiation aux cupcakes

Un petit cupcake et la vie est plus douce !

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 !

Découvrir diverses recettes de cupcakes, se les approprier et les réaliser de A à Z.

PROGRAMME :

- Introduction théorique des recettes.
- Présentation des ingrédients et du matériel nécessaire.
- Réalisation des diverses recettes :
  - Cupcake moelleux au cacao, cœur de praliné noisettes et glaçage chocolat, noisettes caramélisées.
  - Cupcake moelleux à la vanille, cœur de framboise et glaçage à la violette, copeaux de chocolat blanc.
  - Cupcake façon carotte cake et nappage "cream cheese" au citron.
  - ...

FORMATEUR : Monsieur Fabrice Collignon
Diplomé de l'école hotellière 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 année. 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 Tartres De Françoise, formateur à l'efp et consultant.

objectif

- Comprendre les étapes de réalisation du cupcake.
- Réalisation pratique des "topping".
- Mode de cuisson.
- Finition et décoration.

Détails sur la formation:

Public cible

Tout public intéressé par la pâtisserie.

DETAILS SUR LA FORMATION

Attestation de participation

Prix: 95 €

Durée: 4h00

Dates:
Dates :
• 15/03/2025
Horaire :
le samedi de 9h00 à 13h00

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 boite pour emporter vos préparations.
Le coût de la formation est à payer à l'inscription.

Vous êtes apprenant 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 pour découvrir si vous pouvez bénéficier d'une réduction sur votre prochaine formation.