

## Atelier pâtisserie : les bûches de Noël

Un Noël sans bûche, c'est comme une glace sans chantilly !



### 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 !

Réalisez votre propre bûche de Noël pour les fêtes en famille et régalez vos proches !

**PROGRAMME :**

Réalisation de 2 bûches, la première à la crème au beurre café et praliné, la deuxième, la bûche façon Forêt Noire.

Le tout soigneusement et délicatement décoré avec les explications d'un chef pâtissier reconnu. Vos réalisations seront emportées par vos soins...Prévoyez de quoi les transporter (2 grandes boîtes) !

**FORMATEUR : Monsieur Fabrice Collignon**

Diplômé de l'école hôtelière 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 années.

Il a ensuite travaillé dans de nombreux restaurants étoilés en Belgique, (Scolteshoff, Le Chalet de la Forêt, Bon Bon et Senzanome), mais aussi aux Etats-unis, au côté de Daniel Boulud, à Paris avec Alain Ducasse en passant par le Luxembourg et Monaco où il a participé à la rédaction du "Livre Des Desserts" d'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 Tartes De Françoise, formateur à l'efp et consultant.

## objectif

Perfectionnement, maîtrise et technique pour réaliser un dessert digne du Meilleur Pâtissier !

## Détails sur la formation:

## Public cible

Toute personne intéressée et désireuse de pâtisser, aimant la pâtisserie et ayant envie d'épater la famille ou les amis

## DETAILS SUR LA FORMATION

Attestation de participation

**Prix:** 95 €

**Durée:** 5h00

**Dates:**

**Date :**

• 07/12/2024

**1 seule date par an !**

**Horaire :**

le samedi de 9h00 à 14h00

**Places:** Min. 8 - Max. 10

## 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 4 boîtes rectangulaires pour emporter vos réalisations.

**Le coût de la formation est à payer à l'inscription.**

Vous êtes apprenant(e) 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](mailto:fc@efp.be) avant de vous inscrire pour découvrir si vous pouvez bénéficier d'une réduction.