



IMMERSION EN PÂTISSERIE

STAGE D'UNE JOURNÉE

Nos journées d'immersion sont idéalement adaptées au milieu scolaire, de la maternelle à la terminale, pour découvrir, explorer et s'identifier.



Présentation du programme

À propos

Bienvenue à notre journée d'immersion en Pâtisserie!

Dans nos coulisses, les chefs délivrent leur plus grand secret!

Toutes les questions que vous vous êtes posées, nous y répondons dans une journée remplie de délices.

Nous avons hâte de vous accueillir et de partager notre passion avec vous !

Ne nécessite aucun prérequis pour participer.

Contenu

- Introduction à la Pâtisserie
- Découverte des ingrédients et des équipements
- Préparation des pâtes
- Façonnage des pâtisseries
- Cuisson et finition
- Fourrages et Garnitures
- Décoration et Créativité
- Dégustation et feedback

À savoir

Stage pratique et participatif.

Pour ce stage, l'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire.

Pour l'inscription d'un groupe de personnes, contactez IGBP.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Pour connaître les coûts de cette formation, voir **notre fiche tarif** :
(<https://igbp.fr/tarifs-des-formations/>)

Pour les tarifs de groupe, nous contacter.

Lieux

Locaux d'IGBP

Date

Contactez l'institut

Durée :

7 heures

Enseignement :

Présentiel

Capacité d'accueil

10 participants

Finalité :

Attestation de stage