

# Formation

## Pâtisserie Française

Plonge dans l'univers raffiné de la pâtisserie traditionnelle française et apprends à maîtriser les grands classiques !

### Infos pratiques

- Durée** : 4 jours
- Adresse** : Rosny Sous Bois
- Tarif** : 1750€ (finançable OPCO)
- Horaires** : 9h30 - 16h30
- Effectif** : 6 participants / session

### À qui s'adresse cette formation ?

- ✓ Débutants curieux et passionnés de pâtisserie
- ✓ Pâtissier·ère en reconversion ou en perfectionnement
- ✓ Amateur·rice souhaitant se lancer dans la vente artisanale
- ✓ Professionnel·le cherchant à enrichir son offre de produits gourmands

### Ce que tu vas apprendre

- ✓ Différentes pâtisseries tendance (entremet, trompe l'oeil, macarons, ...)
- ✓ Travailler les pâtes de base : pâte sucrée, pâte feuilletée
- ✓ Maîtriser les crèmes essentielles : pâtissière, diplomate
- ✓ Apprendre les gestes techniques et le montage à la française
- ✓ Maîtriser les différentes textures, pochages... fonçage de tartes

### Les + de Dream Pastry

- ✓ Matériel pro fourni pour t'exercer dans les vraies conditions
- ✓ Accompagnement bienveillant et personnalisé
- ✓ Un groupe à taille humaine, dans une ambiance familiale et passionnée.
- ✓ Formatrice certifiée, formée à Paris, Londres et Moscou



**Prêt·e à te lancer ?**  
**Réserve ta place dès maintenant !**