

Formation Viennoiseries

Maîtrise l'art du feuillettage et régale avec des viennoiseries dignes d'une boulangerie artisanale.

Infos pratiques

-  **Durée :** 1 jour
-  **Adresse :** Rosny Sous Bois
-  **Tarif :** 300€ (finançable OPCO)
-  **Horaires :** 9h30 – 17h
-  **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

-  Réaliser une détrempe et un tourage maîtrisé
-  Confectionner croissants, pains au chocolat, brioches...
-  Gérer les temps de pousse pour un résultat optimal
-  Réaliser différents façonnages pour la brioche

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 !**