

Pâtisserie traditionnelle

FORMATION SAINT-HONORÉ

Durée & Horaires

Durée : 1 journée (7h)

Horaire : 9h30-17h30

Objectif de la formation

Maîtriser les techniques clés du Saint-Honoré avec un montage propre et un rendu professionnel.

Ce que tu vas réaliser pendant la formation

- Pâte feuilletée
- Biscuit
- Pâte à choux
- Crème onctueuse
- Caramel
- Montage final

Compétences que tu vas maîtriser

- Techniques classiques CAP
- Gestion cuisson & caramel
- Montage régulier

Pour qui ?

- Passionnés
- Apprentis
- Personnes en reconversion

Tu repars avec

- Ta réalisation
- La fiche recette
- Méthode + astuces pro
- Un certificat d'achèvement

Résultat final

Un Saint-Honoré net, gourmand et digne d'une vitrine.

Pré-requis

Recommandé : bases en pâtisserie (pesées/cuisson).

PRÊT(E) À PASSER AU NIVEAU SUPÉRIEUR ?

Rejoignez l'élite de la pâtisserie moderne.

Lien de notre site : www.dream-pastry.fr

Contact : contact@dream-pastry.fr



Pour t'inscrire à la formation, il te suffit de scanner le QR code.



**Dream
Pastry**