

Pâtisserie traditionnelle

FORMATION FRAISIER (SAISONNIER)

Durée & Horaires

Durée : 1 journée (6h)

Horaires : 9h30 à 16h30

Objectif de la formation

Réaliser un fraisier de saison avec finitions propres et montage professionnel.

Ce que tu vas réaliser pendant la formation

- Un fraisier complet (montage + finitions)

Compétences que tu vas maîtriser

- Montage fraisier
- Finition et régularité
- Organisation production

Pour qui ?

- Débutants motivés
- Passionnés
- Entrepreneurs

Tu repars avec

- Ta réalisation
- La fiche recette + méthode
- Un certificat d'achèvement

Résultat final

Un fraisier élégant et vendable, parfait en saison.

Pré-requis

Aucun pré-requis.

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.

