

Traiteur sucré / événementiel

FORMATION PLATEAUX DE MIGNARDISES (ÉVÉNEMENTIEL)

Durée & Horaires

Durée : 2 jours (14h)

Horaires: 9h30 à 17h30

Objectif de la formation

Composer un plateau complet de mignardises vendables pour événements et commandes professionnelles.

Ce que tu vas réaliser pendant la formation

- Mini Choux (Rose Framboise)
- Mini entremets (2 saveurs : fruits & chocolat)
- Pavlovas aux fruits exotiques
- Tartelettes (2 saveurs : pistache fleur d'oranger , chocolat tonka)
- Macarons signatures Dream Pastry

Compétences que tu vas maîtriser

- Organisation multi-produits
- Finitions nettes
- Rendu premium en plateau

Pour qui ?

- Entrepreneurs
- Pâtisseries
- Traiteur événementiel
- Passionnés ambitieux

Tu repars avec

- Tes mignardises
- Méthodes + organisation production + Livret de recettes

Résultat final

Un plateau élégant et rentable, idéal pour mariage, réception et commandes pro.

Pré-requis

Recommandé : bases en pâtisserie (cuisson, organisation).

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.

