

PÂTISSERIE FINE (ESIQ)



Pour qui ?

Toute personne formée ou travaillant dans un métier de bouche qui désire se perfectionner ou actualiser ses connaissances, accentuer son professionnalisme, dynamiser sa créativité.

Programme

Réaliser, garnir et dresser :

- des mousses et entremets à base de beurre, d'appareil à bombe au sucre cuit, de sirops...
- des charlottes à base de pulpe de fruits, de crème anglaise, de glaces
- des mousses au chocolat, mousses de fruits
- des pâtes fines : biscuits, génoise, peignées, aux amandes, à succès...
- des gâteaux fins ...
- des glaces, sorbets, soufflés, vacherins, parfaits...
- des sabayons, des sauces sucrées
- des décors en chocolat, en sucre, en massepain

Sélectionner les matières premières, commercialiser et conserver les produits.

Objectifs et prolongements possibles

Réaliser et dresser un buffet de desserts originaux et fins, décorer des assiettes de desserts selon un thème défini.

Poursuivre par une formation de chocolatier-confiseur (qualification de l'enseignement secondaire supérieur).

Sélection - Accès à la formation

Document attestant de compétences et qualification dans le domaine de l'alimentation (restauration, traiteur, boulangerie) + test d'entrée si nécessaire valorisant des compétences acquises de manière autodidacte par exemple.

Conditions financières (à titre indicatif)

Droits d'inscription : 50 € (exemption possible : FOREM, CPAS... = 15,60 €)

Participation aux frais : ± 12 € par séance (on emporte ce qu'on prépare).

Une tenue professionnelle est exigée pour participer aux cours (veste, tablier, bonnet, petit matériel personnel : ± 120 € si premier achat à envisager).

Quand ?

Vous pouvez prendre connaissance des horaires et des diverses ouvertures de ce module en consultant notre site www.cefor.be. Le module compte 80 périodes de 50 minutes de cours.

Fréquence

Une fois par semaine

Durée

15 semaines

Remarques

Le nombre de places est toujours limité à 22 étudiants par module.

Plusieurs modules peuvent être proposés par année scolaire.

Le CEFOR se réserve cependant le droit de ne pas ouvrir le module décrit ci-dessus chaque année scolaire.