



RÉALISER DES PRÉPARATIONS EN PÂTISSERIE

CONTENU DE LA FORMATION

OBJECTIF DE LA FORMATION

À l'issue de la formation l'apprenant va savoir :

- Réaliser un nappage, un enrobage, un glaçage
- Réaliser et rectifier des crèmes
- Fabriquer des pâtes (Brisée, feuilletée, à choux, génoise, etc...)

- Réaliser un nappage, un enrobage, un glaçage
- Réaliser des crèmes (anglaise, pâtissière, fouettée, chantilly...)
- Rectifier les préparations après les avoir goûtées.
- Réaliser des Pâtes (brisée, feuilleté, à choux, génoise...)



C.F.A BY CATALYSE

