

INITIATION À LA PÂTISSERIE

les 22 et 23 octobre 2020

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Étudier et mettre en pratique les techniques de base de la pâtisserie.

CONTENU DE LA FORMATION

Étude et réalisation des préparations pâtissières telles que :

- Les pâtes feuilletée, sablée et brisée
- La pâte à chou
- La crème pâtissière
- Les pâtes à savarin, à babas, à croissants, à biscuits.
- La génoise
- La frangipane
- Échanges autour des retours d'expérience des participants à la formation

MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

Formateur du CFPPA.

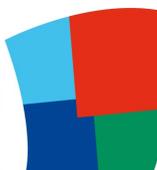
Durée de la formation : **14 heures**
Horaires : **8h30 - 17h**

COÛT ET CONDITIONS DE PRISE EN CHARGE

15 €/heure, soit 105 € par jour et par personne.

- Statut agricole, exploitant, conjoint- collaborateur, cotisant solidaire, PPP : le CFPPA dépose des demandes collectives auprès du VIVEA, la prise en charge financière dépend de l'avis du comité. Nous contacter.
- Demandeur d'emploi : s'adresser à votre Pôle Emploi ou nous contacter. Financement possible dans le cadre du dispositif de formation du Conseil Régional.
- Salariés : financement possible dans le cadre de la formation professionnelle continue (CIF, CPF). S'adresser à votre employeur ou à votre organisme paritaire.

cfppa
de la
LOZÈRE



CFPPA de Lozère – site de Florac
2 place de l'Ancienne Gare
48400 FLORAC
Tel : 04 66 65 65 62
Fax : 04 66 65 65 61
cfppa.lozere@educagri.fr
www.epl-lozere.fr



ISO 9001:2015
BUREAU VERITAS
Certification



La Région
Occitanie
Pyrénées - Méditerranée