






# Apprends à créer des *Cookies*

Deviens le roi ou la reine du cookie parfait et régale tout ton entourage avec des recettes dignes des meilleures pâtisseries !

## Infos pratiques

-  **Durée :** 1 demi-journée
-  **Adresse :** Rosny Sous Bois
-  **Tarif :** 120€ (finançable OPCO)
-  **Horaires :** 11h – 14h
-  **Effectif :** 6 participants / session

## À qui s'adresse cette formation ?

- ✓ Débutants curieux et passionnés de pâtisserie
- ✓ Pâtissier·ère en reconversion ou en perfectionnement
- ✓ Amateur·rice souhaitant se lancer dans la vente artisanale
- ✓ Professionnel·le cherchant à enrichir son offre de produits gourmands

## Ce que tu vas apprendre

- ✓ Réaliser des cookies moelleux à cœur et croustillants à l'extérieur
- ✓ Maîtriser les différentes bases (beurre noisette, brown sugar...)
- ✓ Jouer avec les textures et les garnitures (chocolat, caramel, fruits secs)
- ✓ Astuces pour conservation et mise en valeur pour la vente

## Les + de Dream Pastry

- ✓ Matériel pro fourni pour t'exercer dans les vraies conditions
- ✓ Accompagnement bienveillant et personnalisé
- ✓ Un groupe à taille humaine, dans une ambiance familiale et passionnée.
- ✓ Formatrice certifiée, formée à Paris, Londres et Moscou



**Prêt·e à te lancer ?**  
**Réserve ta place *dès maintenant* !**