





Formation

Viennoiseries

Maîtrise l'art du feuilletage et régale avec des viennoiseries dignes d'une boulangerie artisanale.

Infos pratiques

-  **Durée :** 1 jour
-  **Adresse :** Rosny Sous Bois
-  **Tarif :** 200€ (finançable OPCO)
-  **Horaires :** 10h - 17h
-  **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 une détrempe et un tourage maîtrisé
- ✓ Confectionner croissants, pains au chocolat, roulés, escargots, brioches feuilletées...
- ✓ Gérer les temps de pousse pour un résultat optimal
- ✓ Cuire et dorer pour une belle caramélisation

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 !*