






Formation Plateau de *Mignardises*

Sublime l'art des petites douceurs ! Apprends à composer un plateau de mignardises élégant, raffiné et parfaitement équilibré.

Infos pratiques

-  **Durée :** 2 jours
-  **Adresse :** Rosny Sous Bois
-  **Tarif :** 900€ (finançable OPCO)
-  **Horaires :** 10h – 18h
-  **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 variété de mini pâtisseries : tartelettes, choux, financiers, sablés...
- ✓ Travailler les textures, les saveurs et les couleurs pour un rendu harmonieux
- ✓ Maîtriser le dressage d'un plateau esthétique et professionnel
- ✓ Apprendre les techniques de conservation et de transport sans altérer la qualité

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 !***