

Technique de pâtisserie : Les macarons

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CFPA ENILIA ENSMIC
Barbara LUCAS - ARGENTIERI
05.46.27.69.00
epl.surgeres@educagri.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Inscription directe ou par un conseiller
en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3
européen)

Conditions d'accès :

Non renseigné

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de
professionnalisation
possible ?

Non

Objectif de la formation

Compléter et enrichir ses compétences en pâtisserie - Découvrir ou se perfectionner en confection de macarons

Contenu et modalités d'organisation

Mise en situation réelle à l'atelier technologique : - Réalisation et cuisson de coques lisses et croustillantes - Fabrication de différentes variétés de garniture, ganache ou fruits - Méthode de conservation et de commercialisation

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Non renseigné

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00414425	du 30/09/2024 au 01/10/2024	Surgères (17)	ENILIA - ENSMIC - LYCÉE DE L'ALIMENTATION - CFA DU CAMPUS DE L'ALIMENTATION		Non éligible	
00551113	du 01/10/2025 au 30/11/2025	Surgères (17)	ENILIA - ENSMIC - LYCÉE DE L'ALIMENTATION - CFA DU CAMPUS DE L'ALIMENTATION		Non éligible	

00656770

du 13/04/2026 au
14/04/2026

Surgères (17)

ENILIA - ENSMIC -
LYCÉE DE
L'ALIMENTATION -
CFA DU CAMPUS DE
L'ALIMENTATION

Non
éligible

