

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 :	
<i>Non renseigné</i>	
Prérequis pédagogiques :	
<i>Non renseigné</i>	
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 cuissage 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

FPC