

Techniques de pâtisserie - Les bûches de Noël

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

ENILIA - ENSMIC - LYCÉE DE L'ALIMENTATION - CFA DU CAMPUS DE L'ALIMENTATION
Barbara LUCAS-ARGENTIER
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
Salarie(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Inscription directe ou par un conseiller en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :
Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Non renseigné

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Apprendre à fabriquer des buches de Noël : Biscuit, insert, mousse, glaçage et décoration.

Contenu et modalités d'organisation

- Les biscuits de fond et d'intérieur de la buche : Génoise, Joconde - Les crèmes : Pâtissière, anglaise, ganache, chantilly, gélifiée - Les différents gélifiants - Les décors : Chocolat, meringue, fruit caramélisé - Montage, dressage, démoulage et glacage

Parcours de formation personnalisable ?

Oui

Type de parcours

Individualisé

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
00489674	du 14/10/2024 au 15/10/2024	Surgères (17)	ENILIA - ENSMIC - LYCÉE DE L'ALIMENTATION - CFA DU CAMPUS DE L'ALIMENTATION		Non éligible	
00551122	du 01/10/2025 au 30/11/2025	Surgères (17)	ENILIA - ENSMIC - LYCÉE DE L'ALIMENTATION - CFA DU CAMPUS DE L'ALIMENTATION		Non éligible	