

# Découverte de la pâtisserie

RÉF | 7155

## OBJECTIF ET CONTENU

<b>Objectif</b>	La formation de la découverte de la pâtisserie est une formation réservée aux passionnés qui désirent simplement apprendre les différentes méthodes et techniques pour réaliser les plus simples mais aussi les plus délicieuses pâtisseries!
<b>Programme</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Technologie: 20 périodes</li><li>- Pratique: 100 périodes</li><li>- Apprentissage des différentes pâtes.</li><li>- Apprentissage des différentes crèmes.</li><li>- Apprentissage des cakes, gâteaux, tartes,...</li><li>- Apprentissage des décors de base.</li></ul>
<b>Certification(s) visée(s)</b>	Attestation de formation professionnelle
<b>Type de formation</b>	<a href="#">Enseignement de promotion sociale</a>

## ORGANISATION

<b>Durée</b>	2 années
<b>Horaire</b>	en soirée 18h à 21h30 1 à 2 fois par semaine
<b>Début</b>	Septembre 2022 1 fois par an.
<b>Coût</b>	56€ - Coût réduit : Gratuit -

## CONDITION D'ADMISSION

<b>Prérequis administratifs</b>	Avoir au moins 18 ans. Avoir <b>au minimum</b> le <i>certificat de l'enseignement secondaire inférieur</i> de plein exercice (CESI ou CESDD) ou son <i>équivalence</i>
<b>Remarques</b>	

## EN PRATIQUE

### **Pour s'informer et postuler**

Il n'y a pas d'inscription actuellement.

### **Pour s'informer uniquement**

Visitez le [site](#) de l'école ou téléphonez au 02 526 73 37

### **Organisme**

**CERIA - Centre d'enseignement et de recherches des industries alimentaires - Institut Roger Lambion**

Avenue Emile Gryzon 1

1070 Anderlecht

Tél: 02 526 73 37

<https://lambion.brussels/>