

# Atelier pâtisserie : les bûches de Noël

RÉF | 9037

## OBJECTIF ET CONTENU

<b>Objectif</b>	Maitriser la technique pour réaliser sa propre bûche pour les fêtes en famille.
<b>Programme</b>	Réalisation de 2 bûches, la première à la crème au beurre café et praliné, la deuxième, la bûche façon Forêt Noire. Le tout soigneusement et délicatement décoré avec les explications d'un chef pâtissier reconnu.
<b>Certification(s) visée(s)</b>	Attestation de participation de l'organisme
<b>Type de formation</b>	<a href="#">Institutionnel</a>

## ORGANISATION

<b>Durée</b>	5 heures
<b>Horaire</b>	en journée
<b>Coût</b>	95 € - Coût réduit : 0 -

## CONDITION D'ADMISSION

<b>Prérequis administratifs</b>	Aucun
<b>Connaître</b>	Se munir d'une tenue propre, réservée à la formation et d'un tablier de cuisine. Vestiaire sur place (prévoir un cadenas). Charlotte fournie. Prévoir une boîte pour emporter ses réalisations.
<b>Remarques</b>	Vos réalisations seront emportées par vos soins...Prévoyez de quoi les transporter (2 grandes boîtes) !

## EN PRATIQUE

**Pour s'informer et postuler**

Inscrivez-vous en ligne sur [le site de l'organisme](#)

**Pour s'informer uniquement**

Vous avez plusieurs possibilités, soit :

- Contactez le pôle FC au 02 370 85 12
- Envoyez un e-mail à [fc@efp.be](mailto:fc@efp.be)
- Consultez le site [web](#)

**Organisme****Efp : Formation continue**

Rue de Stalle 292b

1180 Uccle

Tél: efp 0800 85 210

<http://www.efp-bxl.be>