

## Atelier pâtisserie : la base des macarons

Initiation aux ... Mmmmmmmmacarons !



### Formation continue

Que vous soyez professionnel en activité, curieux ou passionné par un domaine, formez-vous avec notre Formation Continue tout au long de votre vie !

Dans une ambiance conviviale et gourmande, venez apprendre la base des macarons.

**PROGRAMME :**

Recettes de base  
Technique  
Travail de la poche  
Cuisson.

**FORMATEUR : Monsieur Fabrice Collignon**

Diplômé de l'école hôtelière de Liège section restauration, Fabrice Collignon a poursuivi sa formation en se perfectionnant à l'Institut Technique de Namur en Pâtisserie, chocolaterie et glacerie durant trois années. Il a ensuite travaillé dans de nombreux restaurants étoilés en Belgique, mais aussi à Paris avec Alain Ducasse. Il ouvre sa Pâtisserie Gastronomique éponyme à Ixelles en 2006 et est élu Chef Pâtissier de l'année par le guide Gault et Millau en 2016. Il est actuellement Chef Pâtissier - Responsable de la création chez Les Tartres De Françoise, formateur à l'efp et consultant.

## objectif

Apprendre la base des macarons : la pâte, la cuisson des coques et la ganache

## Détails sur la formation:

## Public cible

Pour les amoureux de pâtisserie

### DETAILS SUR LA FORMATION

Attestation de participation

**Prix:** 95 €

**Durée:** 4h00

**Dates:**

**Dates :**

- 30/11/2024
- 15/02/2025

**Horaire :**

le samedi de 9h00 à 13h00

**Places:** Min. 8 - Max. 12

### CONDITIONS D'ADMISSION

**Matériel :**

Se munir d'une tenue propre réservée à la formation (tablier de cuisine, chaussures antidérapantes et cheveux longs attachés). Charlotte fournie. Training interdit.

Vestiaire sur place (prévoir un cadenas).

Prévoir une boîte pour emporter vos réalisations.

**Le coût de la formation est à payer à l'inscription.**

Vous êtes apprenant(e) ou vous avez déjà suivi une formation continue à l'efp dans l'année en cours ? Envoyez vos coordonnées par mail à [fc@efp.be](mailto:fc@efp.be) avant de vous inscrire pour découvrir si vous pouvez bénéficier d'une réduction.