

Stage été longue durée 2012

Formation sur les thèmes :

- Pâtisserie française
- Boulangerie française
- Viennoiserie française

Organisation de la formation:

- 100% pratique
- Stage en entreprise en option
- Se déroule en français / en anglais
- Du 18 juin au 31 août 2012 : soit 350 h
- Les modules du mois d'août ne peuvent être suivis que si les modules de juin-juillet ont été accomplis
- Evaluation en fin de formation (diplôme de l'Ecole si résultat supérieur à 10 sinon attestation de formation)

Public:

Personne venant de l'étranger ou français souhaitant acquérir les fondamentaux de la pâtisserie, boulangerie, viennoiserie française pour un projet professionnel à l'étranger.

Programme modulaire:

.du 18 juin au 19 juillet (154h): les pâtes et crèmes de base, les biscuits et crèmes élaborées, les petits fours sucrés et les gâteaux de voyage.

Montage des classiques de la pâtisserie de boutique (Mille feuilles, Opéra, Fraisier, Tartes, Paris Brest ,..)

.du 23 juillet au 2 août (56 h): les bases de la boulangerie et de la viennoiserie (baguette, croissant)

.du 6 au 17 août (70h): stage en entreprise (option)

.du 20 au 25 août (35h) :
la confiserie de chocolat (7h)
les macarons (7h)
les entremets tendance et leur finition (21 h)

.du 27 au 29 août (23h): perfectionnement en boulangerie viennoiserie (produits au levain ,pains spéciaux)

.Les 30 et 31 août(12h) :évaluation sur les 3 thèmes



Tarif :4675 euros TTC

Possibilité de suivre uniquement certains modules .
Demander un devis personnalisé
Financement possible par le DIF

Votre contact pour le stage:

Isabelle HELSENS

+33 01 53 02 93 73

email:

ihelsens@grandsmoulinsdeparis.com