

# STAGE PATISSIER



Chambre de Métiers  
et de l'Artisanat

Rhône

INNOVER DANS SON METIER

## Les Gourmandises de Noël

Objectif	Apporter de la créativité dans les desserts de fêtes Rechercher le raffinement du goût. Soigner le décor et la mise en valeur des fabrications
Public visé	Chefs d'entreprise ou salariés en pâtisserie ou boulangerie pâtisserie
Pré requis	Avoir travaillé à la fabrication dans un laboratoire de pâtisserie ou dans une boulangerie pâtisserie
Programme	<b>Réalisations :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>❖ Bûches glacées</li><li>❖ Tartes glacées</li><li>❖ Petits montages nougatine servant de chemin de table</li><li>❖ Bonbonnière pour bonbons chocolats et glaces</li></ul>
Méthode pédagogique	<b>Groupe de 12 personnes Maxi</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Animation par <b>Ludovic Mercier MOF glacier</b></li><li>▪ Livret de recettes remis à chaque stagiaire</li><li>▪ Réalisation des recettes par les stagiaires et présentation d'un buffet</li></ul>
Déroulement	<u>Durée</u> : 1 jour – 8 heures De 08 h 30 à 12 h 30 et de 13 h 30 à 17 h 30 Lieu : Syndicat de la Pâtisserie du Rhône à LYON
Coût	TNS : Droits d'inscription 48 € Salarié : Coût pédagogique 240 € soit 30 € de l'heure
Renseignements	Murielle NOTTURNO: 04 72 43 43 54 Courriel : <a href="mailto:formation.continue@cma-lyon.fr">formation.continue@cma-lyon.fr</a>