

PETITS GÂTEAUX

Jour de la formation :
Le 20/04/2020



PAR GAËTAN FIARD
Champion du Monde Pâtissier

LIEU DE L'ÉVÉNEMENT :
ATELIER M'ALICE
91590 ITTEVILLE

Transport assuré par la minoterie MIGNOT

OBJECTIFS

9 recettes étudiées pour développer la gamme de produits sucrés que vous proposez dans votre boulangerie artisanale, c'est ce que vous propose Gaëtan Fiard, Champion du Monde de Pâtisserie. Des recettes aux goûts et formes diversifiés, pour développer les papilles et les pupilles des gourmands !

PROGRAMME

- Religieuse framboise-verveine
- Tarte coco mango
- Madeleine au citron
- Cake marbré

TARIF :

360,00 € TTC (taux de TVA 20%), repas du midi inclus.

Centre de formation référencé, prise en charge possible.

HORAIRE :

De 7h00 à 15h00 (Le 10/06/2020)

Transport par navette – 25 € par stagiaire

Offert aux clients de la minoterie MIGNOT

Départ le dimanche soir – Retour le lundi soir

Inscriptions

Cédric Bertin

Minoterie MIGNOT

06.08.88.77.12

cbertin@minoteriemignot.com