

VIENNOISERIES

Jour de la formation :
Le 8/06/2020



PAR MATHIEU ATZENHOFFER



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

Transport assuré par la minoterie MIGNOT

OBJECTIFS

Maîtriser les techniques de la viennoiserie pour proposer des produits plus diversifiés dans votre boulangerie en travaillant les formes et incorporations. Le programme de cette formation se base sur la réalisation d'une dizaine de recettes.

PROGRAMME

- Bûche briochée en trompe l'oeil
- Citron - viennoiserie mojito
- Viennoiserie nuage chocolat

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