



Copyright © 2019, Ducasse Education. All rights reserved. Photo Credit: Matthieu Cellard

L'Essentiel de la Boulangerie

L'Essentiel de la Boulangerie

Maîtriser les techniques fondamentales de la boulangerie française, tel est l'objectif de cette formation de 2 mois. Au travers des modules, vous apprendrez à réaliser des produits de boulangerie : pains courants, de tradition Française, viennoiseries levées, levées feuilletées, etc. DUCASSE Education applique une méthodologie unique axée sur un taux de pratique élevé et des classes à effectif réduit afin de permettre un suivi personnalisé et un apprentissage efficace.

POUR

- Amateurs passionnés
- Etudiants en pâtisserie
- Professionnels des arts culinaires / hôtellerie souhaitant découvrir la boulangerie
- Entrepreneurs
- Personnes en reconversion professionnelle

CONDITIONS D'ADMISSION

- 18 ans minimum
- Sur dossier de candidature

LANGUE D'ENSEIGNEMENT

- Français

DATES

- Du 18 mai au 10 juillet 2020

CAMPUS

Ecole Nationale Supérieure
de Pâtisserie
Château de Montbarnier
43200 Yssingeaux, France

TARIF

6 100 €

TYPE DE COURS

- 90% de pratique
- 10% de théorie

MODULES

- Boulangerie et viennoiserie (pains de tradition, régionaux, spéciaux, garnis et viennoiseries)
- Desserts et gâteaux régionaux
- Produits traiteurs et snacking
- Boulangerie inspirée de Meilleurs Ouvriers de France
- Préparation d'un buffet
- Examen final

DURÉE

2 mois de formation intensive

- Cours pratiques en atelier de boulangerie
- Théorie appliquée à la boulangerie

CONTACT

Département Recrutement et Admissions

+33 (0)4 71 65 79 61/62/68/69 - admissions@ensp-adf.com

www.ducasse-education.com

