

## FICHE DE COURS

### DECOUVERTE DE LA PÂTISSERIE :



#### FINALITÉS DE LA FORMATION

- Concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale et culturelle ;
- De permettre à l'étudiant d'acquérir des compétences techniques et pratiques de base en pâtisserie ;
- lors de la préparation des postes de travail et des produits (matières premières), de la fabrication et de la conservation des produits fabriqués ;

#### Cette unité de formation a pour finalités de permettre à l'étudiant : 200 périodes

- Dans le respect des règles élémentaires d'hygiène et de sécurité, de caractériser et de mettre en œuvre les techniques de base et préparation de différentes pâtes et crèmes en vue de la réalisation de pâtisseries classiques et d'entremets simples.

#### Titre délivré :

- Attestation de réussite de l'unité d'enseignement.

#### Horaire :

- De jour.

## **EPS Châtelet – Ecole de Promotion Sociale**

Tél : 071/38 59 72

Place de l'Hôtel de Ville, 6

[www.eps-chatelet.be](http://www.eps-chatelet.be)

Tél : 071/40 23 00

6200 Châtelet

[ecetic@outlook.com](mailto:ecetic@outlook.com)

