



## Pâtisserie

Cours semestriel

112 €

### OBJECTIF

Apprendre les bases de la pâtisserie.

Possibilité de passer le C.A.P. pâtisserie.

### PUBLIC

Personnes travaillant ou souhaitant travailler dans la restauration.

### PRÉ-REQUIS

Avoir des notions de cuisine simples et des notions d'hygiène élémentaire.

### TENUE PROFESSIONNELLE :

L'auditeur doit être équipé d'une veste, d'un pantalon, d'une coiffe, de chaussures professionnels et de torchons.

### PROGRAMME

Réalisation de préparations salées ou sucrées : pâtes, hors-d'œuvre chauds, quiches, feuilletés, crèmes, entremets, petits fours, fruits déguisés.


### CALENDRIER

**1er semestre** : du 26 septembre 2011 au 4 février 2012.

**2nd semestre** : du 6 février au 26 juin 2012.

3 heures hebdomadaires.

### LIEU(X) ET JOUR(S)

Cours de jour / Cours du soir 

**19e arr.** Collège Georges Brassens

4, rue Erik Satie

Métro : Ourcq

Cours mardi ou jeudi, de 18h30 à 21h30.

**20e arr.** Collège Jean-Baptiste-Clément (annexe), 82, rue de Ménilmontant (il s'agit de la rue et non du boulevard).

Métro : Ménilmontant ou Pyrénées. Bus 96, arrêt Henri-Chevreau.

Cours le mercredi de 14h30 à 17h30 ou de 18h30 à 21h30.