



EN FÉVRIER, FORMEZ VOUS AUPRÈS
D'UN **MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE**
PÂTISSIER

Du Lundi 27 Février au 01 Mars 2023
PETITS GÂTEAUX & ENTREMETS
par Christophe RHEDON
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier

Christophe RHEDON vous propose de découvrir une large gamme d'entremets et de petits gâteaux aux saveurs subtiles.

Les Produits à réaliser :

- * L'Élégance
- * Choux vanille-fraise
- * Yuzu vanille
- * Pécan Abricot
- * Macaron Kumkat-Café
- * Caramelo
- * Religieuse café contemporaine
- * Tarte poire châtaigne
- * Tarte printanière
- * Charlotte dragées roses
- * Le Manosque

STAGE PRO Du 27 Février au 01 Mars 2023

PETITS GÂTEAUX & ENTREMETS

Animé par :
Christophe RHEDON
Meilleur Ouvrier de France
Pâtissier

Renseignements & inscriptions : accueil@efpa.fr / 04 71 63 48 02

**Pour consulter le programme
détaillé, cliquez sur l'affiche ci-
dessus**



Artisans ou salariés, n'oubliez pas votre OPCO vous finance 2 stages/an alors profitez-en !

JE M'INSCRIS

LIEN CPF

Vous trouverez en pièce jointe le bulletin d'inscription à nous retourner.

Découvrez toutes

nos formations en

Cuisine

Découvrez toutes

nos formations en

Pâtisserie

Découvrez toutes

nos formations en

Boulangerie

Renseignements et Inscriptions

Nous nous tenons à votre disposition pour toutes informations complémentaires

En Cuisine :

04 71 63 81 63



contact@efbpa.fr

En Pâtisserie :

04 71 63 48 02



accueil@efbpa.fr

En Boulangerie :

04 71 63 48 02



formation@efbpa.fr

