



Upskill

UPSKILL: Pâtisserie de Vitrine Raffinée pour les Professionnels

Aucune description

Niveau : MasterClass

Prix : à partir de 750 000,00 Ar HT

Durée : 30 jours | 8 heures

Place : 5 à 10 personnes

Sessions

Objectifs de cette formation

- Maîtriser les techniques avancées de pâtisserie haut de gamme adaptées aux vitrines professionnelles.
- Créer des desserts élégants et modernes qui attirent l'attention des clients.
- Apprendre à utiliser des ingrédients de qualité pour optimiser goût et présentation.
- Découvrir les tendances actuelles en pâtisserie pour se démarquer sur le marché.
- Gérer efficacement la production en respectant les normes d'hygiène et de qualité.

Programmes de cette formation

- - Module 1 : Introduction et bases fondamentales
- - Module 2 : Techniques avancées et présentation
- • •
- - Module 3 : Création et personnalisation
- - Jour 4 : Production et gestion professionnelle
- - module 5 Jour 5 : Finalisation et évaluation