



### Les Ateliers Gourmands sucrés du GRETA de l'Essonne

GRETA de l'Essonne

Lycée Hôtelier d'Etioilles - Château des Coudraies - 91450 ETIOLLES

#### Objectifs

Apprendre les techniques des CHEFS pour réaliser des pâtisseries comme des professionnels tout en se faisant plaisir.

#### Contenus

Ateliers de 4 heures : de 18 h à 21 h

12/12/2018 : Les macarons de Noël

Caramel beurre salé, menthe chocolat, fruits rouges, mandarine nougat, pain d'épices, thé

19/12/2018 : La bûche de Noël

Réalisation d'une bûche moderne, fromage blanc mascarpone crémeux, mûres, brownies et myrtilles

17/01/2019 : La galette des rois

Nature et aux pommes

12/02/2019 : Cœur en chocolat

Réalisation d'une tartelette de chocolat et de décors tout chocolat

19/03/2019 : Les entremets modernes

Réalisation d'un Cheesecake et d'un Carrot cake

02/04/2019 : L'opéra

Réalisation d'un opéra au thé Matcha

14/05/2019 : Le Saint Honoré

Réalisation d'un Saint Honoré et accompagné de ses financiers.

#### Méthodes pédagogiques

Cours du soir

#### Secteurs et domaines professionnels

Hôtellerie, restauration, tourisme, HACCP et métiers de bouche

#### Public

Individuels

#### Durée

4 heures

#### Dates

Début : 01 octobre 2019

Fin : 31 juillet 2020

Entrée permanente

#### Pré requis

Sans pré requis

#### Niveau de sortie

Sans niveau

#### Validation

Attestation de fin de formation

#### Coût

55 € les 4 heures de formation

#### Financement

Auto financement

#### Contact

Ladane Nathalie

01 60 88 82 32

nathalie.ladane@ac-versailles.fr

