Vous désirez vous perfectionner en pâtisserie? Profitez d’une formation professionnelle gratuite en ligne!

Organisé par l’association nationale pour la formation professionnelle des adultes, ce cours en ligne appelé MOOC (Massive Open Online Course) aura lieu du 5 au 24 décembre. Il ne reste plus que quelques jours pour s’inscrire alors dépêchez-vous!

Cette formation est indiquée pour les personnes qui ont un projet professionnel dans le milieu de la cuisine ou pâtisserie mais également pour nous les amateurs curieux, dans le but de parfaire nos connaissances . Les cours, gratuits je le répète, sont ouverts à tous, quel que soit votre niveau de connaissance. Ils sont donnés par des professionnels.

Cela vous demandera 20 à 40 minutes de travail personnel quotidien pour décrocher une attestation qualifiante. Mais vous pouvez aussi simplement la suivre dans le but de piocher dans les apprentissages de votre choix pour vous perfectionner en apprenant, par exemple, les gestes techniques pour réaliser un Paris Brest, un Saint Honoré, une bûche de noël…

Cette formation en pâtisserie fait suite à la formation cuisine dispensée au printemps 2016, « les 101 techniques de base de la cuisine Française » qui a remportée un énorme succès.

Vous trouverez dans cette formation:

- Des cours sous forme de vidéo pour apprendre les bases

et techniques de la pâtisserie
- Des ateliers vidéos menés par des pâtissiers professionnels sur le chocolat, le macaron et la décoration
- La réalisation d’une recette hebdomadaire pour mettre en application les techniques du cours
- Un QCM pour s’auto-évaluer sur les connaissances apprises

Et voici le contenu du cours pendant ces trois semaines:

Les tartes

- Aux fruits de saison
- Au citron
- Tatin
- Cheesecake
- Tarte alsacienne
- Témoignage du professionnel – Atelier chocolat

Les pâtes à choux et feuilletés

- Paris-Brest
- Saint Honoré
- Éclair
- Pithiviers
- Millefeuille
- Témoignage du professionnel – Atelier décoration

Les entremets et la bûche de Noël

- Forêt noire
- Fraisier
- Opéra
- Charlotte aux poires
- Bûche de Noel
- Témoignage du professionnel – Atelier macaron

Inscription sur https://mooc.afpa.fr/

Et pour vous donner envie si vous n’êtes pas encore convaincu voici deux vidéo tirées de cette formation.

https://www.youtube.com/watch?v=Eb63OazA884