



FERRIÈRES
PARIS - BARCELONE

Communiqué de presse

Le 26 juillet 2023

Une formation pâtisserie d'excellence avec des chefs de renoms

Ferrières Hospitality & Luxury Management School est fière d'annoncer le lancement de sa toute nouvelle formation, la "Formation Pâtisserie - Madeleine by Ferrières". L'école propose une formation intensive de 5 mois, complétée par un stage de 2 mois, dans le domaine de la pâtisserie. Les rentrées débutent le 26 septembre 2023 ou en mars 2024, offrant ainsi une flexibilité pour les candidats intéressés.

Cette formation immersive se déroule dans un campus unique, idéalement situé à proximité de Paris, offrant aux étudiants un environnement propice à l'apprentissage et à l'épanouissement personnel.

L'art de la pâtisserie est un mélange de créativité, précision et passion. Face à un engouement croissant pour cet univers gourmand, Ferrières Hospitality & Luxury Management School a conçu une formation complète, destinée à combler les passionnés de pâtisserie et les professionnels en devenir, en les initiant à l'art de la pâtisserie française.

La formation Pâtisserie Madeleine by Ferrières propose un programme complet, encadré par des experts passionnés, dont Emmanuel Lecanu, chef enseignant et membre des Compagnons du Devoir, ainsi que Desty Brami, Vice-champion de France des desserts en 2014 et finaliste du concours du meilleur apprenti de France en 2002.

Les participants auront la chance de développer leurs connaissances et compétences dans le domaine de la pâtisserie. Grâce à cette formation et aux chefs instructeurs de renom, ils seront initiés aux techniques fondamentales de la pâtisserie et apprendront à créer des pâtisseries classiques et revisitées, en jouant avec les formes, les couleurs, les structures et les assemblages. L'objectif est de surprendre tant visuellement que gustativement, en offrant des créations uniques et innovantes..

Au cœur de cette formation, les participants auront la possibilité de réaliser un stage opérationnel facultatif, leur permettant d'élargir leur expérience et leurs compétences pratiques. Cette immersion dans le monde réel de la pâtisserie offrira une occasion unique de mettre en pratique les enseignements théoriques acquis au sein de la formation.

CONTACT PRESSE
Tiphaine COUROT
tiphaine.courot@hi-yu.fr

<https://www.ferrieres-paris.com>

