



## INFORMATIONS



HÉGENHEIM Visio-atelier



Début le lundi 30 novembre 2020



DURÉE : 03:00

Prix : **30.00 €**

PROFILS : animatrice ateliers créatifs

### PRE REQUIS :

Pas de compétences culinaires spécifiques.

Cours en visio : avoir une bonne connexion, un pc/un téléphone et une vidéo/un micro.

Emplacement : avoir un plan de travail adéquate.

### MATERIEL :

la liste du matériel sera communiquée au moment de l'inscription environ (15€)

Le matériel est à acheter soi-même

CODE ACTIVITÉ : 5HE1243

## DESCRIPTION

La séance se déroulera à distance :

Le thème abordé : Comment sublimer sa bûche de Noël ?

Chaque participant apprendra à décorer son propre gâteau. Les décors seront réalisés grâce à l'apprentissage de plusieurs techniques, maîtriser le travail de la pâte à sucre, illuminer un décor par de la décoration, découvrir l'utilisation de différents outils pour réaliser ses propres décors.

A travers cette séance, c'est aussi apprendre à travailler en sollicitant sa propre créativité. C'est l'occasion d'échanger et d'apprendre auprès d'un professionnel de la restauration par le biais de la distance.



# en visio - La technique de la pâte à sucre pour vos décors de bûche de Noël



Mme SANTANA Rosa

## OBJECTIFS

Découvrir, comprendre et maîtriser les techniques en pâtisserie d'une cheffe, pour élaborer ses propres décors. Chaque participant sera capable de se lancer dans la confection des décors de son propre gâteau, tout en laissant sa créativité s'exprimer.

## SÉANCES

Jour	Date	Horaire	Durée	Lieu
Lundi	30-11-2020	14:00	03:00	Visio-atelier, Visio -