

Formations sur une durée de 2 jours

MQA APPROVED

<u>Produits de la Boulangerie et de la Pâtisserie</u>	<u>Initiation à la Viennoiserie</u>	<u>Formation en Viennoiserie</u>
Pain Bis Pain Blanc Brioche Macafia Coco Pizza Quatre Quarts Pâte Feuilletée	Brioche Mauricienne Pain au Raisin Croissant Pain au Chocolat Brioche au Beurre (Fourrée) Muffin Pancake	Pain au Lait Brioche Française Brioche Mauricienne Pâte Feuilletée Brioche à Tête Croissants / Pains au Chocolat / Couques Crèmes & Fourrage

<u>Petits Gâteaux Sucrés / Salés</u>	<u>Formation en Boulangerie</u>
Pâte Feuilletée (Mille Feuilles & Pâté) Pâte Sablée (Batonnets au Fromage / Biscuit Coco) Cakes (Sucré / Salé) Tartelettes (Sucrées) - Quiche & Napolitaine Muffin au Son de blé	Pain à l'Ancienne Pain Surprise Pain Baguette Pain Bis Pain Maison Pain Party Pâte à Décor Pâte à Ecriture Pâte Fermentée

Formations sur une durée d'un jour

<u>Formation pour Pains Spéciaux</u>	<u>Produits Orientaux</u>	<u>Formation pour Cup Cake &amp; Deco</u>
Focassia Pain Tigré Bagel's Fougasse / Olive / Origan Pita Pain Feuilleté Petits Pains de Table	Farathas Roomali Naan Chapatis Nankatai Dholl Puris Puri Oundés	St Valentin Crumble Pomme - Pépète de Chocolat Citron Carotte / Amande Red Velvet Chocolat / Vanille Coco Salé

<u>Formation pour Gâteaux d'Anniversaire</u>	<u>Préparation pour Bûche de Noël</u>
Pâte à Cake Pâte Genoïse Entremet (Forêt Noir) Crème au Beurre Pastillage Rapid	Ginger Bread Bûche Traditionnelle Brioche de Noël Bûche Glacée

Formations sur une durée d'un jour

<u>Délices de Divali</u>		<u>Délices de Divali</u>
Gâteau Patate Oundé Mewa Samoussa Gâteau Zembérique Rasgoolah	Halwa Carotte Ladoo Coco Kajjah Barfi Samoussa	Naan Farci Pitta Farci Fourré Pistache Swiss Roll Samoussa Sucré Biscuit Citron / Coco Sablé Amande Masepain Gréo Pudding Vermicelle Moussa à la Cardamome

<u>Infos à Savoir</u>
<i>Frais de Participation : Rs 600/- par session</i>
<i>Horaire : 08h15 - 15h00</i>
<i>Venue : Les Moulins de la Concorde Ltée</i>

<u>Comment faire pour s'inscrire ?</u>
<i>Par telephone : Stephanie (217-9100)</i>
<i>En ligne : <a href="http://www.lesmoulinsdelaconcorde.com">http://www.lesmoulinsdelaconcorde.com</a></i>

**A savoir :**

Que les formations 'Produits de la Boulangerie et de la Pâtisserie' ainsi que 'Initiation à la Viennoiserie' sont des formations pour débutants.