

CFA NICE CÔTE D'AZUR

L'AVENIR
EST ICI



RENDEZ-VOUS SUR LE SITE DU CFA
POUR RÉSERVER VOTRE ATELIER



cfa.nicecotedazur.org

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux :

@cfamnca

@cfametropolenicecotedazur

CFA NICE CÔTE D'AZUR

UNE FORMATION
UN MÉTIER



LES ATELIERS DU CFA

Participez à un atelier pâtisserie parents-enfants

Métropole Nice Côte d'Azur - 31 - 01/2025



PUBLIC

Parent(s) et enfant(s)
à partir de 8 ans

NIVEAU

Débutant ou intermédiaire

JOUR

Mercredi ou samedi selon
planning en ligne

DURÉE

3 heures

PLACES

12 personnes soit 6 groupes
de 2

LIEU

Centre de Formation d'Apprentis
Métropole Nice Côte d'Azur
9, bd de la Colle Belle 06510 Carros
04 92 08 20 80

MATÉRIEL NÉCESSAIRE

Le CFA fournit l'ensemble du matériel
et des ingrédients nécessaires à la
réalisation des recettes.

COÛT

Coût par binôme parent-enfant : 80€
pour 3 heures

(Incluant tout le matériel, les
ingrédients et la prestation du
formateur).

PROGRAMME TYPE D'UN ATELIER

L'idée est de préparer ensemble des recettes accessibles,
amusantes et délicieuses.

1. Introduction (15 minutes)

- / Présentation des participants et des recettes.
- / Explication des techniques de base : pesage des ingrédients, manipulation des ustensiles, etc.

2. Réalisation d'une première recette sucrée (1 heure) :

Exemple : madeleine ou cookies

- / Préparation de la pâte ensemble.
- / Explication des techniques de base : tamisage et incorporation des ingrédients.
- / Cuisson.

3. Réalisation d'une seconde recette (1 heure 30) :

Exemple : tarte aux fruits ou petits choux garnis

- / Préparation de la pâte (brisée ou à choux).
- / Explication des bases de la pâtisserie : pâte, garniture, techniques de décoration.
- / Garniture et décoration avec les enfants : fruits, chantilly, chocolat.

4. Dégustation et conclusion (15 minutes)

- / Temps de partage autour de la dégustation des créations.
- / Conseils pour refaire les recettes à la maison.

