



# LES ATELIERS GOURMANDS DU CFMDA

L'ART DE LA PÂTISSERIE ACCESSIBLE À TOUS :  
UNE EXPÉRIENCE UNIQUE AUX CÔTÉS D'UN  
PÂTISSIER PROFESSIONNEL !



# LES ATELIERS GOURMANDS DU CFMDA



Vivez l'expérience de la pâtisserie avec nos professionnels passionnés : réalisez vos gourmandises, dégustez-les sur place et repartez avec vos créations à partager en famille ou entre amis !

## Qui sommes-nous ?

Le CFMDA de Livron, c'est 4 pôles de savoir-faire : métiers de bouche, hôtellerie-restauration, automobile et coiffure. Il propose des formations en apprentissage dès 15 ans, ainsi que des ateliers gourmands pour adultes et familles, dans un cadre moderne et convivial.

## Comment ça se passe ?

### Participants et durée



Chaque atelier accueille minimum 6 et maximum 8 participants pour garantir un encadrement optimal.\*

Les ateliers se déroulent sur des durées adaptées : 3h à 7h selon la formule choisie.

\*En cas de désistements trop importants, nous nous réservons le droit d'annuler l'atelier.

### Site et accès



Les ateliers se déroulent dans les cuisines pédagogiques du pôle métiers de bouche du CFMDA. Un parking est disponible devant le CFA et le site est accessible en transports en commun. Nous viendrons vous accueillir à l'entrée et vous accompagnerons directement jusqu'à l'atelier.

## Pourquoi choisir nos ateliers gourmands ?

Chaque atelier est conçu pour vous offrir une expérience complète : des professionnels passionnés vous guident pas à pas, des recettes simples ou techniques adaptées à tous les niveaux, une dégustation sur place, et vous repartez avec vos créations pour les partager en famille ou entre amis.

**Tout est mis en œuvre pour allier plaisir, apprentissage et convivialité.**

### Matériel et ingrédients



Le matériel complet est fourni, y compris tabliers, torchons, ustensiles et accessoires, ainsi que tous les ingrédients nécessaires à la réalisation des recettes. Chaque participant doit porter des chaussures fermées et avoir les cheveux attachés.

### Encadrement



Chaque groupe est accompagné par un professionnel passionné pour guider et conseiller pas à pas.

### Sécurité



Nos cuisines pédagogiques respectent les normes d'hygiène et de sécurité, pour un atelier à la fois sûr et agréable.

# LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR UN PÂTISSIER PROFESSIONNEL ET SAVOUREZ L'INSTANT !



## DES ATELIERS ACCESSIBLES A TOUS



DE LA PREMIÈRE GANACHE AU GLAÇAGE  
PARFAIT, METTEZ LA MAIN À LA PÂTE ET  
EXPRIMEZ TOUT VOTRE POTENTIEL, QUEL  
QUE SOIT VOTRE NIVEAU.



80€

ATELIER MACARONS - MERCREDI 18 FÉVRIER  
DEMI-JOURNÉE (14H-17H)

INITIEZ-VOUS À L'ART DU MACARON EN RÉALISANT VOUS-MÊME  
COQUES ET GARNITURE. UNE DOUCE EXPÉRIENCE POUR ALLIER  
GOURMANDISE ET SAVOIR-FAIRE ARTISANAL !

160€

ATELIER VIENNOISERIES - VENDREDI 17 AVRIL  
JOURNÉE COMPLÈTE (9H-17H)

SPÉCIAL "VIENNOISERIES" : DU PÉTRISSAGE AU FAÇONNAGE,  
DÉCOUVREZ TOUS LES GESTES QUI DONNENT VIE AUX  
INCONTOURNABLES DU PETIT-DÉJEUNER.



### Infos pratiques :

Repartez avec votre fiche-recette pas à pas et vos créations réalisées avec l'accompagnement d'un professionnel.

Sécurité : port de chaussures fermées obligatoire dans les laboratoires. Le non-respect de cette règle peut entraîner un refus d'accès, sans remboursement.

Inscription et règlement : chaque inscription doit être réglée au moment de la réservation. Le règlement s'effectue exclusivement par virement bancaire ou par chèque. Les informations nécessaires au paiement vous seront communiquées lors de la réservation.

Réservation : toute réservation est ferme et définitive. À partir de 15 jours avant la date de l'atelier, il n'est plus possible d'obtenir un remboursement.

Allergènes : certains produits utilisés peuvent contenir des allergènes.

**Les informations ci-dessous sont précisées dans nos Conditions Générales de Vente. Pour plus d'informations, nous vous invitons à les consulter sur notre site internet.**



**POUR TOUT RENSEIGNEMENT OU  
INSCRIPTION, CONTACTEZ LUCIE MERLE,  
CHARGÉE DE DÉVELOPPEMENT  
COMMERCIAL DU CFMDA**

 **04 75 61 56 14**    **07 55 59 80 77**

 **merlel@cfmda.fr**



**04 75 61 69 55**  
**secretariat@cfmda.fr**

**[www.cfmda.fr](http://www.cfmda.fr)**

**5 Rue de la Sablière  
26250 LIVRON-SUR-DRÔME**

