

## Retour à l'école



**F**ranck Geuffroy, ancien chef pâtissier du Plaza Athénée, devenu formateur, partage avec les professionnels de la restauration sa passion de la pâtisserie et son savoir-faire au Centre de formation d'Alain Ducasse à Argenteuil. Deux modules sont proposés : « Fondamentaux de la pâtisserie », qui enseigne l'ensemble des techniques de base nécessaires à l'élaboration de desserts élémentaires, et « Création en pâtisserie », où l'on apprend l'art des entremets, des tartelettes aux petits gâteaux, en passant par les fameux macarons. Une initiation avec le vice-champion de France du Dessert à l'assiette – Franck Geuffroy a aussi reçu le Premier Prix de dégustation – permettra d'affûter son savoir sur le monde de la pâtisserie et de renouveler sa carte de restaurant. Les deux modules se déroulent chacun sur 2 jours/16 heures et sont proposés à 870 euros. Pour en savoir plus : 01 34 34 19 10 ou [www.centreformation-alainducasse.com](http://www.centreformation-alainducasse.com).