



FORMAZIONE PER GIOVANI E ADULTI

A Parigi la scuola di panificazione e pasticceria

Dal 1929 per acquisire abilità e competenze



L'Ecole de Boulangerie et Pâtisserie di Parigi, fondata nel 1929, è un centro di formazione tra i più specializzati per chi intende acquisire abilità e competenze nell'ambito della panificazione e della pasticceria. Situata nel cuore di Parigi vanta professionisti della formazione di altissimo livello e organizza corsi specifici per le diverse esigenze nell'ambito della viennesseria, panetteria e pasticceria in una struttura all'avanguardia per attrezzature e competenze. Vasta la proposta di corsi: la scelta delle farine per viennesseria, i dolci, la piccola pasticceria secca, il pane tradizionale francese, il pane al lievito naturale e il pane speciale. I corsi vengono organizzati in varie sedi, sia presso la sede della scuola sia presso altre località a scelta dei partecipanti.