LECHEF.TN · MONPLAISIR, TUNIS

Programme des formations décembre 2026 – mai 2027

Formations pratiques en petit groupe, le week-end, avec le chef Mohamed Korbi, maître pâtissier-chocolatier, formateur agréé CNFCPP. Matériel et matières premières fournis, attestation à la fin.



2 jours	dès 250 DT	10 max	30 DT
OU 2 WEEK-ENDS	TOUT COMPRIS	PARTICIPANTS	ACOMPTE POUR RÉSERVER

CALENDRIER · RÉSERVATION SUR LECHEF.TN

12-13 DÉC. 2026

FÊTES · MACARONS

Macarons de fête

Coques lisses et régulières, quatre garnitures, coffret cadeau.

8 h · 250 DT

19-20 DÉC. 2026

SALÉ · RÉVEILLON

Bouchées salées du Réveillon

10 bouchées et verrines de fête, du pain maison au plateau.

8 h · 250 DT

26-27 DÉC. 2026

FÊTES · NOUVEL AN

Bûche du Nouvel An

Mangue-passion-coco et rocher chocolat ; repartez avec celle de votre choix.

8 h · 250 DT

9-10 JANV. 2027

HEALTHY · SANS SUCRE AJOUTÉ

Biscuits et cakes de voyage sans sucre

5 biscuits et 3 cakes au maltitol ou aux fruits, sans chocolat.

8 h · 250 DT

16-17 · 23-24 JANV. 2027

CHOCOLAT · NIVEAU 1

Formation chocolat (niveau 1)

Tempérage, moulage, ganaches, bonbons : repartez avec vos créations.

16 h · 450 DT

30-31 JANV. 2027

CHOCOLAT · NIVEAU 2

Coffret Saint-Valentin

Bonbons cœurs, grand cœur boîte et escarpin en chocolat. Anciens du niveau 1.

8 h · 250 DT

Pause du 6 février au 20 mars 2027 — Ramadan et Aïd el-Fitr · reprise des formations le 27 mars

27-28 mars · 3-4 AVR. 2027

VIENNOISERIE

Formation viennoiserie

Croissants, pains au chocolat, brioches : pâtes levées feuilletées de A à Z.

16 h · 450 DT

10-11 · 17-18 AVR. 2027

BOULANGERIE

Boulangerie & pains

Pains artisanaux, baguettes, pains spéciaux : pétrissage, fermentation, cuisson.

16 h · 450 DT

24-25 avr. · 8-9 MAI 2027

CAKE DESIGN

Cake design & number cake

Montage, lissage, décor et number cake : des gâteaux de fête prêts à vendre.

16 h · 450 DT

Comment réserver ?

1. Choisissez votre formation sur **lechef.tn** et cliquez « Réserver ma place ».
2. Payez l'acompte de **30 DT** en ligne (ou par virement / espèces BIAT via WhatsApp).
3. La session est confirmée dès 5 réservations ; nous vous appelons pour les horaires.
4. Le solde se règle sur place le premier jour.

Professionnels, sur rendez-vous

Dragée chocolat à la turbine · formation individuelle, dès 10 h · 800 DT.

Formations sur mesure pour pâtisseries, hôtels, écoles et industriels : écrivez-nous.

Scannez pour réserver