ECOLE GASTRONOMIQUE BELLOUET CONSEIL

◈ Cours pratiques ◈Cours longue durée ◈ Démonstration ◈Conseils techniques

CONVENTION PROGRAMME DETAILLE:
COURS PRATIQUE «BONBONS CHOCOLAT ENROBAGE MACHINE»

Objectif et Compétences Visées :

- Elaborer des différents produits nouveaux : une gamme originale de bonbons chocolat basée sur des parfums
- Avoir une connaissance approfondie des base de ganaches, praliné d'autre garnitures
- Maitriser l'utilisation de machine d'enrobage
- Connaitre les nouvelles techniques de finition, décors modernes

Moyen pédagogique, technique et encadrement :

Participation des stagiaires à la réalisation des différentes recettes avec l'aide de l'animateur. Remise d'un fichier-recettes à chaque participant au début du cours. La présentation finale et dégustation pour l'évaluation par le formateur.

Domaine de formation : Pâtissier, boulanger, restaurateur et traiteur

Pré requis : Connaissance et technique de base sur le travail du chocolat.

Evaluation :

Lors de la présentation finale, le formateur évalue oralement les résultats afin de déterminer si le stagiaire a acquis les connaissances et techniques visés. A l'issue du stage, une feuille de questionnaire est rempli par le stagiaire afin laisser la possibilité de s'exprimer la satisfaction ou difficulté rencontrée pendant le stage.

Programme :

COLLECTION FRUITEE :

SPLENDEUR : ganache citron et basilic (cadre)
GOURMANDISE : ganache passion (cadre)
SAVEUR TROPICALE : ganache banane passion (cadre)
CREOLE: ganache caramel rhum banane (moulé)
DELICE ROUGE : pâte d'amande pistache - pâte de fruit framboise (cadre)

COLLECTION AUTHENTIQUE

CORSICA : ganache au miel de montagne (cadre)
BELLE ILE : ganache au caramel beurre salé (cadre)
INTENSE : ganache au café - grains du Kénya (cadre)
COUP DE CŒUR : praliné noisette du Piémond (cadre)
ROUSSILLON : pâte d'amande au Cointreu et pâte de fruit abricot
TOSCANE : praliné à l'ancienne croustillante et ganache cannelle

COLLECTION DECOUVERTE

BOURBON : ganache à la vanille et Tonka (cadre)
FLEUR DE JASMIN : ganache au thé jasmin (cadre)
SHIZUOKA : ganache au thé matcha (moulé)
L'IRLANDAIS : ganache au Bailey's et croustillant (cadre)

- Action de Formation :

- Durée du stage : 03 jours x 8 heures = 24 heures
8h30 -12h30 4h + 13h30 -17h30 4h Total 8h / jour
- Lieu : ECOLE BELLOUET-CONSEIL – 304/306 RUE LECOURBE – 75015 PARIS
Numéro de déclaration d'activité : 11753768575
- Tarif : 1233.33€ H.T / 1480.00€ T.T.C

L'Ecole Bellouet conseil est référencée par les organismes collecteurs et les formations sont éligibles à la subrogation.

Le lieu est aménagé pour faciliter l'accès et l'usage aux personnes à mobilité réduite. https://www.agefiph.fr/ / https://www.capemploi-75.com/ L'Ecole Bellouet conseil est attentive et accessible aux personnes en situation d'handicap pour étudier les aménagements le cas échéant.