



Formation en pâtisserie -tout niveau
Formation Prestige Bellouet Conseil
4 jours ~3 mois



École Gastronomique Bellouet Conseil Paris
304-306 rue Lecourbe 75015 Paris Tél 01 40 60 16 20
Email : contact@ecolebelloutconseil.com www.ecolebellouetconseil.com



La formation en pâtisserie tout niveau est destinée ;

- aux adultes passionnés de se former ou de se reconvertir
- aux professionnels désireux de réapprendre des produits classiques et des bases
- aux amateurs souhaitant découvrir l'univers professionnel

Durée de formation :

- ❖ Déterminer par le stagiaire entre 1 semaine et 12 semaines (Formation Prestige Bellouet Conseil), selon le souhait et le besoin de chaque candidat.

Spécialité de cette formation :

- ❖ Programme totalement à la carte selon le désir du candidat en sélectionnant les thèmes souhaités
- ❖ Méthode pédagogique et recettes professionnelles issue de nos 30 ans de savoir-faire
- ❖ Cours pratique - Maximum 10 participants / cours ☞ intensif et convivial
- ❖ Apprendre des techniques de base et produits classiques jusqu'aux pâtisseries de haute gamme « à l'image Bellouet Conseil »

Thème : 1 cours – 4 jours* - *Transmission de 30 ans de savoir-faire professionnel aux*

Partie 1 : Fondamental & Essentiel

Technique et Connaissances de base



1 : Pâtisserie Classique et Traditionnelle 1

Apprendre des techniques et pâtes de bases - pâte à choux, feuilletage, les grands classiques de la Pâtisserie française – Millefeuille à plusieurs parfums, Eclairs, Religieuses, Paris Brest, St Honoré, Crème brûlée, Flan Pâtissier, Opéra etc.



2 : Pâtisserie Classique et Traditionnelle 2

Apprendre les grands classiques de la pâtisserie française, et ils sont nombreux : Babas classiques, Tarte au Citron, Tarte chocolat, Tarte aux pommes, Entremets : Succès, Royal chocolat, Trois chocolat, Fraisier, Charlottes, Galette des rois etc.



3: Gâteaux de Voyage et Cakes

Connaître des gâteaux de voyage classiques et cakes modernes de longue conservation, fabrication de Cake au chocolat, marbré, orange et fruits secs, les cakes deux textures, Moelleux, avec des finitions modernes.



4 : Viennoiseries et Pâtes de bases

Apprendre des techniques et pâtes de bases incontournables, découvrir tout un assortiment de viennoiseries classiques et modernes, technique de pliages, coloration, finition. Brioche, Croissant, Pain au lait, Pain au chocolat, Pain aux raisins, Chausson aux pommes etc.





5 : Tartes Traditionnelles et Modernes

Applications des pâtes de bases, Pâte sablée aux amandes et Pâte à foncer, technique de fonçage, cuisson et garniture. Variété de tartes classiques et modernes, gourmandes, rustique aux pommes, tarte tatin, aux fruits, tartes de saisons avec les finitions Sophistiquées.



6 : Entremets « Tradition et Evolution »

Réalisation d'entremets classiques et évolués, mise en pratique des techniques acquises en premier partie, fabrication des biscuits, pâte sablée, streusel en base, garnitures différentes – crèmes traditionnelles/légères, mousses, compotées, gelées, confits aux fruits et glaçages miroir pour les finitions parfaites, variété de techniques de décors modernes.



7 : Petits Gâteaux Individuels

Découvrir une gamme de petits gâteaux au goût actuel et modernes en apprenant le mariage des parfums - chocolat, praliné, caramel, fruits. Mise en pratique de la réalisation des gâteaux et des techniques de



8 : Petits Fours et Macarons

Découvrir une gamme de Petits Fours. Petits Fours Sec – variété de Sablés, Spéculoos, Cookies, Moelleux – Madeleine, Financier, Petits Fours Frais avec finition modernes. Apprendre des macarons authentiques, réalisation de plusieurs couleurs, différentes garnitures, au caramel, au chocolat, au thé, aux fruits...

Partie 3: Technique et Connaissances Approfondis



9 : Desserts de Restaurant, Glaces et Sorbets

Apprentissage des techniques et présentation particulière des desserts de restaurant. Des desserts chauds présentations originales. Et aussi connaître l'univers et la technologie des produits glacés et sorbets.



10 : Initiation au Travail du Chocolat

Initiation au travail du chocolat. Connaître différents types de chocolat, apprendre des techniques de Cristallisation, moulage, trempage fourchette. Fabrication des bonbons chocolat et ganaches, enrobage avec d'excellentes garnitures et décorations modernes.



11 : Boulangerie de base et Snacking

Apprendre les recettes, les techniques des bases de la boulangerie française en réalisant des pains et produits incontournable, baguette traditionnelle, pains de tradition Française, les fougasses, foccacia, aussi la théorie sur les différentes farines et la technologie de la fermentation.

Réalisation de produits de snacking avec les pains réalisés.

❖ Foramtion Prestige Bellouet Conseil :

11 thèmes acquis +

+ 1 cours de perfectionnement au choix du candidat offert

+ Stage en entreprise de 60 jours (option)

+ 3 vestes brodées logo Bellouet Conseil

+ 2 pantalons de travail fournis



⌘ Horaires des cours

Du Lundi au Jeudi : 8h30 – 12h et 13h30 – 17h (7 heures/jour 28h/semaine)

Fermeture : Vendredi, Samedi, Dimanche et Jours fériés

- ❖ Maximum 10 participants – Minimum 2 participants
- ❖ Les cours sont pratiques et travaux en groupe / individuels en bi-langue (Français – Anglais).
- ❖ Le port de la tenue professionnelle est obligatoire pendant toute la durée des cours.
- ❖ La formation n'est pas diplômante. Il est possible de passer l'examen CAP de Pâtissier en candidat libre à l'issue des 12 semaines de formation complète.
- ❖ L'hébergement et le déjeuner du midi n'sont pas compris dans le tarif.

Tarif :

- ❖ 1 thème/1 cours de 4 jours : 1480€
- ❖ Pack 4 cours : 5600€ - 1 veste brodée avec le logo Bellouet Conseil offerte
- ❖ Pack 8 cours : 10650€ - 2 vestes brodées avec le logo Bellouet Conseil offertes
- ❖ Formation Prestige Bellouet Conseil - 12 cours : 15000€
11 semaines de cours + 1 stage professionnel au choix offert
+ 60 jours de stage en entreprise + 3 vestes brodées avec le logo Bellouet Conseil offerts
+ 2 pantalons

Le coût de la formation comprend :

Les fiches techniques distribuées en Français ou en Anglais

Les matières premières utilisées pendant le cours

Le repas de midi, les chaussures de sécurité et le nettoyage des tenues professionnelles restent à la charge des stagiaires.



Stage en Entreprise

Réservé aux stagiaires ayant L'attestation de fin de formation

L'Ecole Bellouet Conseil pourra fournir aux stagiaires terminant La Formation Prestige Bellouet Conseil une « Convention de Stage » nécessaire pour les 60 jours (les dates de fermeture de la pâtisserie, y compris les jours fériés et vos congés hebdomadaire) de formation dans la même entreprise (un seul stage par personne). Le choix de celle-ci sera de l'initiative du stagiaire.



Le stagiaire doit fournir à l'Ecole Bellouet Conseil « Le Règlement pour l'Obtention d'un Stage en Entreprise » signé lors de la réservation de la formation, l'assurance valide pendant toute la période du stage en entreprise, une copie du visa ou carte de séjour.

Nos collaborateurs pâtisseries (une partie)

Pâtisserie Pierre Hermé

Pâtisserie Cyril Lignac

Pâtisserie Stohrer

Pâtisserie Laurent Duchêne MOF

Pâtisserie Ladurée

Des Gâteaux et Du Pain

Restaurant Le Fouquet 's

Pâtisserie Arnaud Larher



Inscription

Réserver la place sur site web : www.ecolebellouetconseil.com – Formation en pâtisserie
Le montant total de la formation sera demandé pour la réservation définitive, par chèque, carte bancaire ou virement bancaire.

✂ Pour Pack 4 / 8 semaines ou Formation Prestige Bellouet Conseil (12 semaines)

Adressez-nous une copie de pièce d'identité. Un acompte de 3000€ sera demandé pour établir le certificat d'inscription.

Veuillez nous fournir les pièces suivantes :

1 photo d'identité Curriculum Vitæ

Une copie d'attestation de sécurité sociale et de complémentaire santé et une attestation de responsabilité civile

Conditions et Règlement de la formation longue durée signé

Conditions pour l'obtention d'un stage en entreprise signé (Pour un stage en entreprise)

Le règlement du solde sera demandé avant 60 jours du début de la formation.

✂ Pour Cours individuel :

Une confirmation sera adressée par mail avec l'information pratique. Le règlement du montant total sera demandé pour une réservation définitive.



Condition et Annulation

Les différentes cours ne pourront commencer qu'avec un minimum de 3 stagiaires par session.

L'Ecole Bellouet Conseil se réserve le droit d'annuler une session non remplie. Toute annulation à la demande d'un candidat doit être formulée uniquement par écrit (courrier ou e-mail).

✂ Pour Pack 4 / 8 semaines ou Formation Prestige Bellouet Conseil (12 semaines):

Annulation informée 60 jours avant le début de la formation, il vous sera retenu les frais de dossier soit 1000 €. Dans tous les autres cas, aucun remboursement ne pourra être effectué sauf pour l'annulation en cas de force majeure ou avec présentation d'un certificat médical, la somme réglée sera remboursée avec déduction faite des frais de dossier soit 200€.

✂ Pour Cours individuel :

Annulation informée 14 jours avant le début de la formation, il vous sera retenu les frais de dossier soit 120 €. Dans tous les autres cas, aucun remboursement ne pourra être effectué sauf pour l'annulation en cas de force majeure ou avec présentation d'un certificat médical, la somme réglée sera remboursée avec déduction faite des frais de dossier soit 120€.

En cas de refus de visa ou délais insuffisant pour l'obtention du visa, le stagiaire peut reporter une fois son inscription à la session ultérieure sans frais supplémentaire avec le dépôt de justificatif du refus. Cependant, il ne sera pas considéré comme force majeure. En cas d'annulation, les mêmes frais d'annulation ci-dessus seront appliqués.

Visa pour séjourner en France

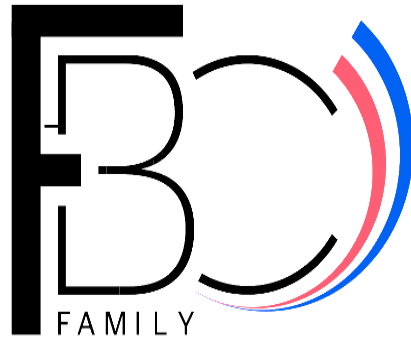
Si vous êtes ressortissant étranger, renseignez-vous au préalable sur les modalités de visas nécessaires à votre séjour en France. Dès réception de l'inscription, nous vous adressons une (seule) attestation d'inscription qui vous permettra l'obtention du visa. En aucun cas, l'Ecole Bellouet Conseil n'interviendra pour l'obtention de vos visas que ce soit pour l'enregistrement de votre formation à l'école ou votre stage en entreprise.

Hébergement

L'hébergement est à la charge des stagiaires, vous pouvez également regarder pour une location courte durée sur le site web qui peut vous aider à trouver ce logement sur Paris.



Rejoignez la Famille Bellouet Conseil Bellouet Conseil Family



Bellouet Conseil Family



Espace d'échange entre tous les stagiaires qui ont terminé la formation longue durée, via Facebook et Instagram.

L'Ecole Bellouet Conseil souhaiterait soutenir votre future activité après la formation, et surtout nous voudrions maintenir notre relation professionnelle.

Vous pouvez également publier l'information sur votre activité, business, pâtisserie ou boulangerie, et aussi tout simplement donner de vos nouvelles !!!

Avantages Réservés au Formation Prestige Bellouet Conseil

Remise Spéciale - 10%

Sur

- ❖ Inscriptions au cours professionnels
- ❖ Achat de matériels et Livres à l'Ecole Bellouet

Programme de Parrainage

Une inscription apportée par votre recommandation, 1 stage professionnel de votre choix vous sera offert.

Lettre de recommandation pour votre futur job*

En fin de formation, une lettre de recommandation par le directeur et le formeur principal qui pourrait aider à la recherche de votre futur



Plus de renseignement et inscription, contactez
École Gastronomique Bellouet Conseil Paris

304-306 rue Lecourbe 75015 Paris Tél : 01 40 60 16 20
Lundi - Jeudi : 8h - 12h00 / 13h30 - 18h

Email : contact@ecolebellouetconseil.com
www.ecolebellouetconseil.com

