



École Bellouet Conseil

Catalogue des stages, formations,
conseils techniques et ateliers

2021



CERTIFICATION DELIVREE AU TITRE
DE LA CATEGORIE ACTIONS DE FORMATION

304 / 306, rue Lecourbe • 75015 Paris • Tél. 01 40 60 16 20

bellouet.conseil@orange.fr

www.ecolebellouetconseil.com

Les professeurs de l'École



Alexandre Paisant



Olivier Levanti



Jana Lai



Franck Colombié



Dorian Zonca

Les formateurs

Nos intervenants extérieurs



Julien Alvares
Champion du Monde
de la Pâtisserie Lyon 2011



Quentin Bailly
Champion du Monde
de la Pâtisserie Lyon 2013



Étienne Leroy
Champion du Monde
de la Pâtisserie Lyon 2017



Luigi Biasetto
Champion du Monde
de la Pâtisserie Lyon 1997



Yann Brys
M.O.F. Pâtissier



Yvan Chevalier
M.O.F. Chocolatier



Johann Martin
Maître Pâtissier



Jonathan Mougel
M.O.F. Pâtissier



Frédéric
Hawecker
M.O.F. Chocolatier



Christophe Morel
Maître Chocolatier



Ludovic Richard
M.O.F. Boulanger



François
Daubinet
Chef Pâtissier



Cher(e)s collègues,

Après la période très difficile en 2020, nous sommes tous plus que jamais mobilisés pour retrouver nos clients et re dynamiser nos entreprises. Il est très important de toujours avancer, progresser, se former, c'est pourquoi toute l'équipe de l'École Bellouet Conseil sera présente pour vous accueillir tout au long de l'année 2021 dans nos locaux rue Lecourbe à Paris 15e.

Parallèlement aux cours de perfectionnement de courtes durées, nous avons deux activités complémentaires, les cours longues durées, 3 stages d'un mois avec des cours sur les fondamentaux pour progresser sur les recettes plus techniques. Également le conseil technique personnalisé, un formateur directement pour réaliser un programme à la carte et défini auparavant dans votre entreprise.

N'hésitez pas à nous appeler afin que nous puissions vous aider pour votre inscription et aussi vous aider aux démarches pour vous faire financer votre stage. Un stage est fait pour apprendre de nouvelles recettes, mais aussi, il est là pour se motiver, développer de nouvelles productions et aussi être au contact d'autres professionnels. Faire participer un collaborateur à un stage, c'est aussi lui faire confiance, le récompenser et le motiver pour refaire les produits qu'il aura vu en stage et pendant le cours.

J'aurais le plaisir de vous accueillir pour l'année 2021, à l'école, pour les différents stages, et aussi le plaisir de partager une passion avec vous.

Gastronomiquement Votre,

Dear colleagues,

After this very difficult period 2020, we are more than ever impelled to seek out our clients and re-energize our businesses. More than ever at this time it is important to promote, progress, train and develop and our team at the Bellouet Conseil School will be present through out the year of 2021 to welcome you in our kitchens located in the 15th quarter in Paris.

In addition to our short-term advanced pastry courses, we now have two complementary activities.

A long-term course made of three (one month courses) starting with the fundamentals of pastry and progressing to more technical recipes.

We also offer a personalised technical advice with one of our qualified team members to carry out a previously defined, made to measure program at your business.

Please do not hesitate to contact us so that we can assist you with your registration and also any help you may require with financing for your training.

A training program is not only to learn new recipes but also to motivate, develop new techniques and make contacts with other professionals.

To send one of your employees on a training program demonstrates your trust in them, by rewarding them with this opportunity and then motivating them to remake the products they have seen during the course.

I would be more than pleased to welcome you this year 2021 at the school for the various training programs and also the pleasure of sharing the passion of pastry with you.

Yours Gastronomically,

Jean-Michel Perruchon
Directeur de l'École Bellouet Conseil,
Meilleur Ouvrier de France

Nos partenaires

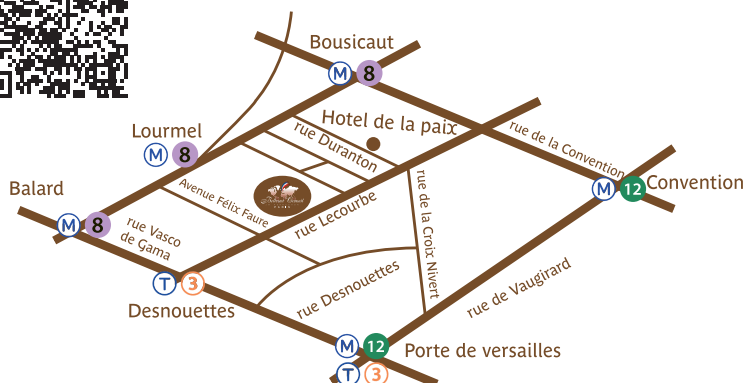


École Gastronomique Bellouet Conseil

304 / 306, rue Lecourbe • 75015 Paris
Métro: Lourmel • Ligne 8 • Direction Balard
Tél. : 01 40 60 16 20

E-mail: bellouet.conseil@orange.fr
www.ecolebellouetconseil.com

Lundi – Jeudi 8h-12h / 13h30-18h
Secrétariat: Lundi – Jeudi 9h-12h / 13h30-17h30
Fermeture: Vendredi, Samedi, Dimanche et jours fériés



Les cours pratiques...

Les entremets

SPÉCIAL BÛCHES DE NOËL SAISON 4

Nouveau

Pour les fêtes de Noël, l'École Bellouet Conseil vous présente la gamme des nouvelles créations de bûches, toujours dans l'esprit de production rationnelle, de goût authentique, de décors festifs. Un cours à ne pas manquer!

LES PÂTISSERIES DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Toujours prêt à vous apporter des nouveautés pour les fêtes de fin d'année, un cours avec des feuilletés salés, des Entremets du jour de l'An, de nouvelles créations pour vos galettes des rois pour la fête de L'Épiphanie. Un cours pour bien préparer les fêtes de fin d'année.

ENTREMETS SIMPLES

« SAVEUR ET GOURMAND »

Pour bien commencer une gamme d'entremets simples, ce cours vous permettra d'apprendre un éventail d'entremets avec des montages simples, rapides, en restant sur des formes rondes, des goûts traditionnels et des finitions rapides.

ENTREMETS RATIONNELS

« SÉDUCTION ET DÉCORATION »

Vous voulez optimiser votre production, vous désirez gagner du temps dans vos montages, ce cours d'entremets aura une dominance de montages en cadres, pouvant également servir à la déclinaison des petits gâteaux individuels, avec quelques entremets en ronds.

ENTREMETS « PRESTIGES »

(PÂTISSIER AUTHENTIQUE)

Les entremets sont votre spécialité ? Vous souhaitez maîtriser encore plus de créations : des croquants, le jeu des textures, des parfums originaux et des finitions plus travaillées. Ce cours vous permettra d'apprendre une très belle gamme d'entremets de prestiges.

Les petits gâteaux individuels

PETITS GÂTEAUX EFFICACES

« AU FIL DES SAISONS »

Vous souhaitez commencer par une gamme de petits gâteaux individuels, rapides, efficaces, avec des montages rapides, ce cours est une valeur sûre, des parfums du moment, des finitions originales.

PETITS GÂTEAUX RATIONNELS « INNOVATION »

Vous voulez gagner du temps dans vos montages, ce cours avec une dominante de montages en cadres, vous permettra de réaliser et décliner également vos entremets. Des décors simples et rapides.

PETITS GÂTEAUX ÉLABORÉS « ÉMOTION »

Nous avons travaillé dans ce cours, des petits gâteaux avec des textures différentes, des croquants, du moelleux, des parfums originaux. Des décors élaborés, des glaçages, de la pulvérisation, de belles finitions.



ÉCLAIRS COUP DE CŒUR 2 jours (tous niveaux)

L'éclair fait partie des grands classiques de la pâtisserie Française, il est aussi le produit le plus vendu, venez découvrir des recettes de base de qualité, mais aussi de nouvelles garnitures originales pour proposer à vos clients de nouveaux parfums et ainsi booster vos ventes.

STREET FINGER PASTRY 2 jours (tous niveaux)

La nouvelle mode arrive ! Après les éclairs, nous avons conservé cette forme « oblongue » et créé des gâteaux modernes et classiques revisités, à croquer en marchant ! Encore plus de différents parfums et de possibilité de textures, avec des croustillants, des moelleux, et de nouvelles compositions, et surtout avec des décors plus simples.



Chocolat et confiserie

MONTAGE CHOCOLAT

« SPÉCIAL PÂQUES » 2021

Nouveau

Apprendre à réaliser des montages de pâques simples, rapide mais efficaces, des sujets montés avec des œufs, des demi-sphères et simplement agrémenté des quelques touches de couleurs. Des personnages humoristiques pour animer vos vitrines et également des œufs décorés.

BONBONS CHOCOLAT « ENROBAGE MACHINE »

Pour se perfectionner, une gamme de bonbons chocolat, les textures, les mariages de parfums, les finitions nouvelles, enrobage machine et bonbons moulés, mais aussi quelques spécialités pour le grignotage.

PIECES ARTISTIQUES EN CHOCOLAT (niveau avancé)

Pour les personnes averties ayant déjà les connaissances de base du chocolat, venez apprendre les techniques pour réaliser une pièce artistique... Les secrets des supports, imitations diverses en fonction du sujet de la pièce à réaliser. Tout savoir pour bien préparer un concours.



Petits fours et macarons

FÉRIE DE PETITS FOURS ET MACARONS, VENTES ADDITIONNELLES

Nouveau

Développer votre gamme de petits fours et macarons, avec une belle gamme de petits-fours moelleux, petits-fours secs à conditionner dans des tubos transparents pour les ventes additionnelles à emporter. Des produits de bonnes conservations et pouvant voyager. Sans oublier, la recette des macarons et ses garnitures diverses.

Glaces et sorbets

GLACES, SORBETS ET ENTREMETS GLACES POUR LE PÂTISSIER DE BOUTIQUE

Une gamme de glaces et sorbets pour la vente à emporter. Facile à réaliser, avec des garnitures et sauces diverses, conditionnement en pots, en verrines en montage sur bâtons, et des entremets glacés, de très belles finitions et vous pourrez tout savoir sur l'art de la glace et des sorbets.

Desserts-Assiette - Desserts de restaurant

DESSERTS DE RESTAURANT « DESIGN ET RAFFINÉ »

Un programme spécial dessert assiette avec une mise en place très simple et rapide. Des desserts en fonction des produits de saison, accompagnés de glaces et sorbets réalisés au pacocjet, rationnels et faciles avec toujours des nouveautés pour les restaurateurs.

Tartes, viennoiseries et gâteaux de voyage

TARTES ESPRIT BOUTIQUE RUSTIQUES ET MODERNES

Une très belle gamme de tartes, pour votre rayon et vos ventes de toute la semaine, à base de pâte sablée, pâte à foncer, des tartes très rustiques, simples avec des parfums et fruits de saisons, des tartes gourmandes comme tous les clients les aiment.

SPÉCIALE VIENNOISERIES ET PÂTES TRADITIONNELLES

Découvrir ou se perfectionner dans les pâtes de bases et traditionnelles de la viennoiserie française. Vous viendrez apprendre les véritables recettes de pâte croissants, brioche, brioche feuilletée, la pâte à pain au lait, le kouign aman, la pâte à kougelhoph mais aussi le feuilletage inversé, la pâte à foncer... Chaque pâte sera utilisée pour la réalisation de différentes viennoiseries, afin de développer votre rayon pour vos premières ventes du matin.

TENDANCE GÂTEAUX DE VOYAGE, CAKES ET GOÛTERS

(3 jours / 2 jours)

Notre premier cours étant un succès, nous avons décidé de vous proposer toujours de nouveaux gâteaux de longues conservations avec encore de nouveaux parfums, pour une gamme de 12 cakes.

(Stage 3 jours: contenu du stage 2 jours + gamme spéciale goûters individuels finger cakes pour les enfants.)



Travail du sucre

INITIATION AU TRAVAIL DU SUCRE (tous niveaux)

Pour acquérir des bases dans toutes les techniques de sucre tiré: les cuissons, le satinage, les fleurs de base (les roses, fleurs exotiques, fleurs diverses), les feuilles, les rubans, le sucre coulé pour le montage d'une petite pièce de présentation.

SUCRE D'ART PIÈCES ARTISTIQUES (niveau avancé)

Les fleurs artistiques, sucre coulé, rubans, réalisation d'un support de pièce. Tout savoir pour créer et réaliser une pièce artistique ou préparer un concours. Ce stage nécessite de bonnes bases de sucre tiré.

PIÈCES MONTÉES, CROQUEMBOUCHE ET WEDDING CAKE

Tout connaître des bases du décor, une bonne approche sur les différentes pièces pour les événements: la nougatine, les croquebouches, les pièces de prestige et aussi les bases des weddings cake au goût français. Pratique en groupe sur le pastillage et le sucre tiré.

Stage boulangerie

par Ludovic Richard - M.O.F. Boulanger

LA BOULANGERIE SELON LUDOVIC RICHARD

M.O.F BOULANGER

Ce stage s'adresse aux Boulangers, Pâtisseries ou Restaurateurs, désirant découvrir ou bien revoir les bases de la Boulangerie à travers des techniques et recettes adaptées à vos entreprises. Venez découvrir les classiques tels que le Pain de Tradition Française mais également toute une gamme de Pains spéciaux, petits pains de restauration, aromatiques ou bien Biologiques élaborés à partir de différentes farines (Épeautre, Blé noir Breton, Farines broyées sur meule de pierre...) et réalisés avec différentes fermentations (Levain, poolish...). Nous réaliserons aussi quelques spécialités de viennoiseries pour les petits déjeuners et les goûters.



Traiteur et snacking

FEUILLETÉS SALÉS, TOURTES ET QUICHES

Encore de nouveautés pour développer votre rayon traiteur. Des quiches et tourtes originales à base de plats cuisinés, tourte d'agneau au thym, blanquette de volailles en croûte, quiche pot-au-feu, pâté en croûte...

COCKTAILS SALÉS, BUFFETS ET RÉCEPTIONS

Pour vos buffets et réceptions extérieur, vous découvrirez toute une variété d'amuse-bouches, feuilletés chauds, les cassolettes chaudes, les minis verrines, les cuillères, les nems, les sushis, les sucettes... Toujours des nouveautés pour des réceptions réussies.

FESTIVAL DE SANDWICHES ET SNACKING

Les sandwiches, un créneau en pleine expansion, venez apprendre tout pour la fabrication des pains et baguettes. Les sandwiches club, les pains polaires, les ciabattas, mais aussi les bagels, pastas box, pizzas, salades à emporter. Un cours très intéressant pour votre rayon snacking à emporter.



Stages par les grands chefs

LA PÂTISSERIE CLASSIQUE ET TRADITIONNELLE

PAR JEAN-MICHEL PERRUCHON M.O.F. PÂTISSIER

Certainement les pâtisseries les plus vendues et les plus appréciées de la clientèle. Apprenez les vraies pâtisseries classiques et traditionnelles Françaises, le mille-feuille, le Paris-Brest, le St Honoré, les babas, les recettes originales pour les ventes au quotidien.

Nouveau

MONTAGES ET CRÉATIONS DE PÂQUES

PAR YVAN CHEVALIER M.O.F. CHOCOLATIER

Yvan Chevalier, nouveau M.O.F. Chocolatier 2019, vous présentera ses montages de pâques, innovants et humoristiques, très stylisés et aussi comment apporter des nouveautés pour sublimer vos ventes d'œufs de pâques. Pour les ventes additionnelles de pâques, quelques bouchées, sucettes, œufs fourrés et créations diverses viendront également agrémenter le cours.

Nouveau

LES GÂTEAUX SPÉCIAL FÊTES

DE YVAN CHEVALIER M.O.F. CHOCOLATIER

Yvan Chevalier, vous présentera ses créations de gâteaux personnalisés pour les événements spéciaux, tels que la fête des mères, la fête de pères, la rentrée scolaires, les anniversaires personnalisés.... Que des nouveautés au fruit, au chocolat, fruits secs, pour apporter de la personnalisation dans l'évènementiel.

Nouveau

« INNOVATION PÂTISSERIE »

PAR JONATHAN MOUGËL M.O.F. PÂTISSIER

Lauréat 2019 du concours d'Un des Meilleurs Ouvriers de France, formateur depuis 16 ans en France et à l'étranger, Jonathan Mougel signe une pâtisserie du goût, de l'esprit et du plaisir.

Découvrez son univers à travers une vaste gamme de petits gâteaux individuels, de tartes et entremets. Tout en tenant compte des contraintes de production.

Nouveau

SPÉCIALITÉS POUR LA FÊTE DE NOËL

PAR JONATHAN MOUGËL M.O.F. PÂTISSIER

Découvrez un stage aux multiples facettes traitant le thème de Noël avec une gamme complète et diversifiée allant de la Bûche, aux goûters, présentoirs, montages ou encore confiserie...

Nouveau

LES SECRETS DU PANETTONE ET SPÉCIALITÉS ITALIENNES

DE LUIGI BIASETTO

Certainement le chef pâtissier le plus talentueux en Italie, Luigi vous délivrera les secrets pour réussir votre Panettone, focaccia venitienne, les biscottis Italiens assortis, viennoiseries à base de levain. Très pointu en technologie, il vous apportera la connaissance sur l'interaction des ingrédients, les secrets de la fermentation, la technologie des matières premières. (Cours et recettes en Français)

Nouveau

DESSERTS À L'ASSIETTE ET TEA TIME PAR JULIEN ALVAREZ

CHAMPION DE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE

Julien Alvarez ancien professeur de l'École Bellouet Conseil a été depuis chef dans des pâtisseries de renom et palaces, aujourd'hui chef pâtissier d'un des plus prestigieux hôtels parisiens et 3 Macarons Michelin, il est reconnu pour sa créativité et ses qualités professionnelles. Pendant ce cours il vous fera partager ces dernières créations en desserts à l'assiette et aussi pour le Tea time.

Nouveau

LES CRÉATIONS DE FRANCOIS DAUBINET

François Daubinet, un des jeunes chefs de la génération montante, chef pâtissier dans l'une des plus prestigieuses maisons parisiennes, il fait partie des chefs très créatifs. Il vous présentera ces dernières nouveautés en petits gâteaux individuels, entremets et tartes et bien entendu ses pâtisseries « signatures ».

Nouveau

LES CRÉATIONS

DE JEAN-MICHEL PERRUCHON M.O.F. PÂTISSIER

Avec toujours l'envie de vous présenter une nouvelle gamme de pâtisserie à son image, Jean-Michel Perruchon vous propose des créations originales d'entremets, de petits gâteaux, de tartelettes nouvelles. Comme toujours les recettes sont directement applicables en production dès le lendemain du cours.

PIÈCE ARTISTIQUE EN SUCRE PAR ÉTIENNE LEROY

CHAMPION DE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE

Venez partager et connaître les techniques de sucre d'Étienne Leroy sous toutes ses formes. Comment appréhender une pièce artistique, réaliser vos fleurs, vos rubans et réaliser le montage d'une très belle pièce. Attention places limitées.

LES CRÉATIONS D'ÉTIENNE LEROY

CHAMPION DE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE

Étienne Leroy a travaillé dans les grandes pâtisseries parisiennes puis sous-chef pâtissier dans un des plus beaux palaces de la côte d'azur à Antibes. Il gagne la coupe du Monde de la pâtisserie par équipe à Lyon. Il est reconnu pour son talent et ces qualités professionnelles. Pendant ce cours il vous fera partager ces dernières créations en entremets et petits gâteaux.

LES CRÉATIONS DE QUENTIN BAILLY

CHAMPION DE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE

Quentin est un pâtissier très créatif, après avoir travaillé dans des maisons prestigieuses aux côtés des plus grands, il vous fera découvrir ses créations en entremets, petits gâteaux et tartes.

LES CRÉATIONS DE YANN BRYS M.O.F. PÂTISSIER

Yann Bris, MOF pâtissier, vous présente une gamme de petits gâteaux et d'entremets dans des formes et des visuels innovants avec de belles associations de saveurs. Une gamme de gâteaux de voyages gourmands avec des textures nouvelles sera aussi développée. Une présentation de sucettes pâtissière viendra dynamiser la formation. Bref un univers de gourmandises.

CHOCOLAT ET CONFISERIE

PAR FRÉDÉRIC HAWECKER M.O.F. CHOCOLATIER

Réalisation d'une gamme de chocolat et confiseries, en employant de nombreuses techniques de fabrication et également un regard sur la production. Chocolaterie : bonbons ganaches et pralinés, simples et bi couches, barres chocolat, tablettes... Confiserie apprendre notre confiserie traditionnelle, peu de personnes vous apprennent encore les vraies recettes de nougat, réglisse, fourrés fruits, caramels, sucres cuits.....

LES CRÉATIONS CHOCOLATÉES PAR CHRISTOPHE MOREL

Installé au Canada Christophe Morel, est l'un des meilleurs chocolatiers au monde, il viendra partager le secret de ses chocolats. Il abordera aussi les méthodes de travail pour une rationalisation de la production, la conservation et le packaging. Il réalisera également des barres de snacking, des pâtes à tartiner ainsi que sa grande spécialité: le panning. Un cours à ne pas manquer.

LES VIENNOISERIES MODERNES DE JOHAN MARTIN

Toujours des idées nouvelles avec les dernières créations de Johan, des couleurs, de nouvelles formes avec les pâtes à croissants, brioches, brioches feuilletés... des pliages nouveaux, et surtout de nouvelles garnitures. La viennoiserie est revenue très à la mode et elles sont également vos premières ventes du matin.

Cours Signature partenaires

LES CRÉATIONS À LA VANILLE PROVA GOURMET

PAR JEAN-MICHEL PERRUCHON M.O.F. PÂTISSIER

En collaboration avec notre partenaire la Société Prova, spécialiste de la vanille, venez découvrir les secrets d'une bonne utilisation de la vanille, Comment mieux utiliser la vanille pour obtenir un meilleur parfum. Utiliser la vanille qui correspond le mieux aux produits, sous toutes ces formes, en gousses, ou pâte, liquide, ou poudre. Une formation avec une partie théorique, avec la réalisation d'entremets petits gâteaux, tartes et gâteaux de voyage.

Nouveau

Calendrier année 2021

Pâtisserie	Jan.	Fév.	Mar.	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Entremets simples « Saveur et gourmand »			22 - 24			7 - 9					8 - 10	
Entremets rationnels « Séduction et décoration »	4 - 6								6 - 8	11 - 13		
Entremets prestiges « Pâtissier Authentique »		22 - 24		19 - 21	17 - 19		5 - 7			25 - 27		6 - 8
Les pâtisseries des fêtes de fin d'année							26 - 28		13 - 15	25 - 27		
Spécial bûches de Noël « Saison 4 »							19 - 21		6 - 8 20 - 22	4 - 6		
Petits gâteaux rationnels « Innovation »		8 - 10		26 - 28			19 - 21			18 - 20		
Petits gâteaux efficaces « Au fil des saisons »	4 - 6				25 - 27				27 - 29		29 - 1 ¹²	
Petits gâteaux élaborés « Émotion »			1 - 3			14 - 16		31 - 2 ⁰⁹			2 - 4	
Éclairs Coup de Cœur	4 - 5	22 - 23			31 - 1 ⁰⁶		26 - 27		13 - 14			
Street Finger Pastry		1 - 2		12 - 13		28 - 29			20 - 21		29 - 1 ¹²	
Féerie de petits fours et macarons, ventes additionnelles	25 - 27				3 - 5	28 - 30		31 - 2 ⁰⁹			22 - 24	
Pâtisserie par les grands chefs	Jan.	Fév.	Mar.	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Innovation pâtisserie Jonathan Mougel				26 - 28								
Spécialités pour la fête de Noël par Jonathan Mougel										18 - 20		
Les créations d'Étienne Leroy					31 - 2 ⁰⁶							
Les gâteaux spécial fêtes par Yvan Chevalier			8 - 10									
Les créations de Francois Daubinet					17 - 19							
Les créations de Yann Brys						28 - 30						
Les créations de Quentin Bailly						21 - 23						
Les créations de Jean-Michel Perruchon	11 - 13		29 - 31		10 - 12		12 - 14	31 - 2 ⁰⁹			8 - 10	
La pâtisserie classique traditionnelle par JM Perruchon		1 - 3	15 - 17							4 - 6	29 - 1 ¹²	
Les créations à la vanille prova gourmet par Jean-Michel Perruchon			8 - 10									
Chocolat et confiserie	Jan.	Fév.	Mar.	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Bonbons chocolat « enrobage machine »	25 - 27			26 - 28		21 - 23					8 - 10	
Montage chocolat « spécial Pâques » 2021		8 - 10 15 - 17	1 - 3									
Montages et créations de Pâques par Yvan Chevalier		1 - 3										
Les créations chocolatées par Christophe Morel					10 - 12							
Chocolat et confiserie par Frédéric Hawecker				19 - 21					27 - 29			
Pièces artistiques	Jan.	Fév.	Mar.	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Pièces artistiques en chocolat			29 - 31			7 - 9					15 - 17	
Initiation au travail du sucre	11 - 13		8 - 10			7 - 9	5 - 7		27 - 29		15 - 17	
Sucre d'art, Pièces artistiques		15 - 17			25 - 27						22 - 24	
Pièces montées, croquembouche et wedding cake	18 - 20		1 - 3		3 - 5				6 - 8			
Pièce artistique en sucre par Étienne Leroy			15 - 17							18 - 20		
Traiteur et snacking	Jan.	Fév.	Mar.	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Cocktails salés, buffets et réceptions	25 - 27			12 - 14						11 - 13		
Festival de sandwiches et snacking			22 - 24			14 - 16			13 - 15	4 - 6		
Feuilletés salés, tourtes et quiches			29 - 31				5 - 7				2 - 4	
Viennoiserie / boulangerie / gâteaux de voyage / cake	Jan.	Fév.	Mar.	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Les secrets du panettone et spécialités italiennes de Luigi Bassetto					3 - 5							
Les viennoiseries modernes par Johan Martin		15 - 17	22 - 24		31 - 2 ⁰⁶				20 - 22			6 - 8
La boulangerie selon Ludovic Richard				12 - 14		14 - 16					22 - 24	
Spéciale viennoiseries et pâtes traditionnelles	11 - 13			19 - 21			19 - 21			25 - 27		
Tendance gâteaux de voyage, cake et goûters 3 jours				6 - 8		21 - 23	26 - 28				15 - 17	
Tendance gâteaux de voyage, cake et goûters 2 jours	18 - 19											
Tartes esprit boutique rustiques et modernes		8 - 10		6 - 8			12 - 14				2 - 4	
Desserts à l'assiette / glaces et sorbets	Jan.	Fév.	Mar.	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Desserts de restaurant « design et raffiné »			15 - 17				12 - 14					
Glaces, sorbets et entremets glaces	18 - 20			6 - 8						11 - 13		
Desserts à l'assiette et tea time par Julien Alvarez					25 - 27							

Les ateliers (tous niveaux 14h-17h - 3 heures)

Pour apprentis, passionnés ou amateurs

Nous vous proposons un Atelier pratique unique de pâtisserie avec un professeur de l'école. En petit groupe de maximum 8 personnes, venez partager et connaître tous ces secrets, ces tours de mains, et les recettes de chef.

Vous aurez la possibilité de travailler à ses côtés et de réaliser vous-même vos produits. Chaque personne, repartira avec des échantillons de produits réalisés et recevra un certificat de participation.

Un cours rapide en petit groupe, dans une école en plein centre de Paris. Une expérience inoubliable, une idée cadeaux à offrir, apprendre les astuces et tour de mains. Un moment à passer pour apprendre de bonnes bases.



Les ateliers

- Atelier macarons
- Atelier éclairs
- Atelier goûters
- Atelier religieuse
- Atelier Paris Brest
- Atelier cakes
- Atelier baba



Calendrier 2021 des ateliers	Jan.	Fév.	Mar.	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Ateliers macarons	6			14								
Ateliers éclairs	20											1
Ateliers goûters		3										
Ateliers religieuses		24				2						
Ateliers Paris-Brest						30	28					
Ateliers cake									15			
Atelier baba									22			

Tarifs

COURS PRATIQUE : 2 jours

930€ TTC*

COURS PRATIQUE : 3 jours

1395€ TTC*

LES ATELIERS

180€ TTC*

Promotion spéciale

Remise de 10 %

Pack Patron & Salarié

Pour récompenser votre fidélité, l'Ecole Bellouet Conseil vous offre **une remise de 10%** sur les tarifs de stage pour 2 inscriptions effectuées en même temps (1 pour le chef d'entreprise et 1 pour son salarié) au même stage ou aux différents stages prévus en 2021.

STAGE DE 3 JOURS : ~~1395€~~ -139.50€ → 1255.50€

* Tarifs TTC sous réserve d'une TVA à 20 %

Consultez la disponibilité de stage sur www.ecolebellouetconseil.com



CERTIFICATION DELIVREE AU TITRE DE LA CATEGORIE ACTIONS DE FORMATION

Informations pratiques

Comment s'inscrire

Merci de vous inscrire en ligne sur notre site internet: www.ecolebellouetconseil.com > « inscription ».

Nous ne prenons pas d'inscription par téléphone. Vous pourrez consulter directement en ligne les disponibilités des stages et également toutes les modalités pour l'inscription.

Un devis ainsi qu'une convention programme vous seront adressés pour votre demande de prise en charge. Un devis doit être signé et tamponné par le demandeur et retourné à l'École Bellouet Conseil accompagné d'un règlement.

Toute inscription ne sera prise en compte qu'à réception de votre règlement du stage ou accord de financement par l'organisme collecteur. Le chèque ne sera encaissé qu'en fin de stage. 8 jours avant le stage, une convocation indiquant les horaires de stage, la station de métro vous sera adressée par courrier postal ou par e-mail.

Comment bénéficier d'un remboursement

Les frais de stage pourraient être financés par un fonds d'assurance de formation, comme OPCO EP / AKTO / FAFCEA, etc.

Les stages de l'École Bellouet Conseil ne sont pas éligibles dans le cadre du CPF (DIF).

- La démarche est simple, demandez à votre comptable le nom de votre organisme collecteur. Les coordonnées des organismes collecteurs: consulter sur www.ecolebellouetconseil.com
- Adressez-nous votre bulletin de réservation ou réserver votre place sur notre site web, afin que nous puissions vous adresser le devis - convention programme.
- Effectuez la demande de prise en charge sur le site des organismes collecteurs:

Pour les salariés:

Pâtisserie / Boulangerie OPCO EP • Tél.: 01 53 00 86 00 - www.opcoep.fr

Hôtellerie / Restauration AKTO • Tél.: 01 44 71 99 00 - www.akto.fr

Pour le chef d'entreprise:

Employeur FAFCEA • Tél.: 01 53 01 05 22 - <https://www.fafcea.com/>



L'École gastronomique Bellouet Conseil de Paris est une école de formation dédiée aux professionnels, enregistrée sous le numéro d'activité 11753768575.

Merci de vous inscrire directement sur notre site internet
Secrétariat au 01 40 60 16 20 ou par mail: bellouet.conseil@orange.fr
Lundi – Jeudi 8h-12h / 13h30-18h
Secrétariat: Lundi – Jeudi 9h-12h / 13h30-17h30
Fermeture: Vendredi, Samedi, Dimanche et jours fériés

Les horaires de cours

8h: réception des candidats → 8h30: début du travail
→ 12h30 / 13h30: pause déjeuner → 17h30: fin du travail

Le déjeuner est inclus dans le tarif du cours.

**Le port de la tenue professionnelle et des chaussures de sécurité pour le travail dans la cuisine sont obligatoires.*

L'annulation d'une réservation

Toute annulation à la demande d'un candidat doit être formulée uniquement par écrit (courrier ou e-mail). En cas d'annulation, 1 mois avant le début du stage, les frais de gestion d'un montant de 120 € TTC seront dus à l'École Bellouet Conseil.

En cas d'annulation, 2 semaines avant le début du stage, la totalité du cours sera due et le stage reporté à une date ultérieure.



Réservation Hôtelière

Pour votre réservation d'une chambre d'hôtel, contactez directement des hôtels tout près de l'école. Afin de bénéficier du tarif spécial réservé à nos stagiaires, vous pourrez vous annoncer comme client pour un stage à l'École Bellouet Conseil.

- **Hôtel De La Paix ***:** 3 mn à pied,
43, rue Durantou - 75015 Paris - Tél.: 01 45 57 14 70
www.paix-paris-hotel.com • E-mail: hoteldelapaixparis15@gmail.com
- **Hôtel de la Convention Montparnasse ***:** 10 mn à pied,
41, rue Alain Chartier - 75015 Paris • Tél.: 01 48 28 43 00
www.conventionmontparnasseparishotel.com

en France et dans le monde entier

L'École Bellouet conseil vous propose une formation personnalisée et adaptée à votre entreprise.

Un Professeur de l'École se rend chez vous, dans votre laboratoire pour élaborer un programme convenu ensemble. La durée sera déterminée en fonction des thèmes demandés et du financement.

L'ensemble de votre équipe bénéficiera d'une formation commune sur place dans votre laboratoire, avec le matériel, et les produits utilisés couramment.

Les avantages:

- Vous n'avez pas à vous déplacer.
- Toute l'équipe de l'entreprise profite de la formation.
- Elle permet de dynamiser le personnel de production et de vente.
- Le professeur sera également à votre écoute pour répondre à vos questions directes.
- Vous bénéficiez d'un programme à la carte sur des thèmes divers, les entremets, les petits gâteaux, les bûches, les chocolats...
- Vous pouvez également profiter d'une prise en charge de votre organisme collecteur pour le remboursement du stage.



Bellouet Conseil offers personalised training adapted to the individual needs of your company. A professor from our school will go to your business, or to your kitchen laboratory to present the program, which has been agreed together. The duration of the session will be determined according to the themes requested and the financing.

Your entire team can benefit from the common on-site training in your laboratory, with the equipment and products commonly used.

Advantages:

- You do not have to leave your business;
- The whole team of the company can benefit from the training;
- It will motivate and boost the production staff and the sales staff;
- The professor is also at your disposal to answer your direct questions;
- You benefit from a hand tailored program with various themes, desserts, cupcakes, yule logs, chocolates etc.
- The products can be put on sale directly at the your store

Plus de renseignements :

sur les réservations, les dates disponibles, les programmes pouvant être traités, n'hésitez pas à nous contacter au tél: 01 40 60 16 20 ou par E-mail: bellouetconseil.secretariat@orange.fr

For more information :

about bookings, available dates, programs that can be altered to your needs, please do not hesitate to contact us at tel: 01 40 60 16 20 or by Email: bellouetconseil.secretariat@orange.fr

Vous avez du génie. Nos solutions fruits aussi.

Depuis plus de 75 ans, nous mettons toute notre énergie et notre expertise au service de votre talent

Résultat? Des produits et services qui facilitent votre quotidien et vous garantissent le goût, la couleur, la texture au plus proche du fruit.

Le secret? Une sélection des meilleures variétés, un savoir-faire rigoureux et une écoute permanente de vos exigences.

Retrouvons-nous sur my-vb.com, Facebook et Instagram
et ensemble, partageons le meilleur du fruit.

Depuis 1920



imbert

Noblesse du Marron en Ardèche

La crème du marron
pour la crème
des chefs

l'exigence de la
qualité



Marrons Imbert
Chemin du Lac 07200 Aubenas • France
Tél. 04 75 35 13 39 • Fax : 04 75 35 57 49
www.marrons-imberty.com
contact@marrons-imberty.com

TRABLIT

Arômes et Saveurs depuis 1845

EXTRAITS LIQUIDES & PÂTES PARFUM

Café, Vanille.

Caramel, Noisette, Nougat, Pistache, Réglisse...



*Conditionnements
selon vos besoins*

pour **PÂTISSIERS, GLACIERS..., ARTISANS, INDUSTRIELS**

ETS CORVÉE S.A. 10 Rue du Docteur Charcot - ZI Sud 91420 MORANGIS - FRANCE

Tél : 33 160 14 71 47 - Fax : 33 160 14 09 34 - Email : trablit.isda@wanadoo.fr - Internet : www.trablit.fr

*La Formation Longue Durée***« Diplôme Prestige Bellouet Conseil »***Pour les professionnels et les adultes débutants*

Apprendre des techniques de base, produits classiques jusqu'aux pâtisseries de haute gamme, nous proposons une nouvelle formule de formation longue durée aux adultes débutants, en reconversion professionnelle désireux de recevoir des bases.

Vous pouvez sélectionner le thème (certificat) précis en durée de soit 1 mois, 2 mois ou 3 mois.

À la fin des 3 mois de formation complète, vous pourrez passer l'examen pour l'obtention du « **Grand Diplôme prestige Bellouet Conseil** ».

Certificat 1: Essentiels et Fondamentaux de la pâtisserie française « 4 semaines »

4 grands thèmes sur la découverte et connaissances des bases

Certificat 2: Pâtisserie Haute couture « 4 semaines »

Pratique et développement des produits incontournables

Certificat 3: Technique et Connaissances approfondies « 3 semaines »

Examen pour le Diplôme Prestige Bellouet Conseil



Lundi – Jeudi 8h30 – 12h / 13h30 – 17h00

Chaque formation sera donnée 10 élèves maximum en français et en anglais, ponctuée de cours pratiques de groupe et de travaux individuels. ■



Learning basic techniques from classic products to high-end pastry products, the Bellouet School offers a new long-term training formula.

You can select the specific theme (certificate) and duration of either one month, two months or three months.

At the end of the three months of training you can take the final exam to obtain the Bellouet Conseil Prestige Diploma.

Certificate One:- Essentials and Fundamentals of French Pastry (4 weeks) - *Four main themes of discovery and knowledge of the basics;*

Certificate Two:- "Haute Couture" Pastry (weeks) *Practice and development of essential products;*

Certificate Three:- Technical and in-depth knowledge (3 weeks) - *Exam for the Prestige Bellouet Conseil Diploma.*



Monday to Thursday 8:30 a.m. to 12:00 p.m. and 1:30 p.m. to 5:00 p.m.

Each training session will be limited to 10 students maximum in French and English, punctuated by practical group lessons and individual work. ■

Plus de renseignements :

Tél 01 40 60 16 20 - bellouet.conseil@orange.fr

ou site www.ecolebellouetconseil.com

For more information

Telephone (0033) 01 04 60 16 20 - bellouet.conseil@orange.fr

or our website www.ecolebellouetconseil.com



Place à la créativité

Sublimez votre génie pâtissier



Fourrage aux fruits



Pralin et Croquant



Pâte d'amande



Nappage et miroir



Crème pâtissière à chaud

excellence inspiration

Marguerite
parce que votre art exige le meilleur

CSM
Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com
0 800 616 816 Service à votre écoute



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

soutient l'école Bellouet Conseil depuis sa création.
proud sponsor of Bellouet Conseil since the beginning.



Religieuse Cointreau®
by Jean-Michel Perruchon

COINTREAU



MOUNT GAY
Bottled since 1769

ST-RÉMY

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST

METAXA

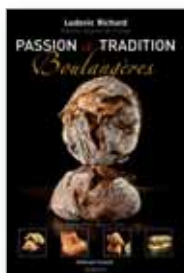
Griottines®

Jacobs®

MAGLOIRE®

www.remycointreaugastronomie.com





Passion & Tradition Boulangères par Ludovic Richard M.O.F. Boulanger

French and English text

Nous attendions depuis quelques années un très beau livre sur la tradition boulangère et c'est chose faite avec les créations de Ludovic Richard Meilleur Ouvrier de France Boulanger. Vous pourrez apprendre la technologie du pain, les recettes de viennoiseries à base de pâte à croissants, brioches, les recettes de pains, mais aussi les goûters et sans oublier des recettes salées. Ce livre de 300 pages en français anglais avec de magnifiques photos des produits aux Editions Bellouet Conseil.

Bellouet Conseil Éditions 90 € TTC

Héritage & Créations

French and English text

C'est toujours un très grand plaisir de vous présenter un nouvel opus et surtout encore des nouveautés que vous attendez avec impatience. Voici « Héritage & Création », le dernier né de la collection Bellouet Conseil, ce livre est la passerelle entre les recettes traditionnelles enseignées par nos pairs et notre développement de celle-ci par notre équipe de l'école.

Ce livre de 340 pages sur papier glacé, est abondamment illustré de photos pleines pages, schémas de montage. 8 grands classiques ont été traités et développés dans 9 recettes inédites.

Bellouet Conseil Éditions 90 € TTC



Collection Entremets & Petits gâteaux

French and English text

Dans le suivi et la continuité des ouvrages commencés aux éditions Bellouet Conseil, découvrez les dernières créations d'entremets, de petits gâteaux, de tartelettes créées par toute l'équipe des professeurs de l'école. Toujours des nouveautés, des alliances de parfums, des décors nouveaux, toujours pour vous aider dans vos réalisations. Un livre de 320 pages, sur papier glacé avec environ 60 recettes de gâteaux inédits.

Bellouet Conseil Éditions 90 € TTC

Signature by Johan Martin

French and English text

Certainement l'un des plus talentueux de sa génération, découvrez les secrets, les recettes, les décors créés par Johan Martin. Ce livre aborde les thèmes des petits gâteaux, des entremets, et quelques viennoiseries sur un support papier glacé avec des photos pleines page, des recettes parfaitement détaillées et illustrées de croquis. Un livre de 350 pages pour percer tous les secrets de Johan Martin.

Bellouet Conseil Éditions 90 € TTC



Entremets Petits gâteaux Fusion

French and English text

Les Entremets, les petits gâteaux individuels, les verrines.

Livre de 350 pages abondamment illustré de magnifiques photos couleurs d'une qualité exceptionnelle.

Bellouet Conseil Éditions 90 € TTC

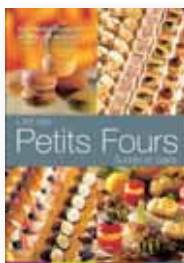


Plaisirs gourmands (Chocolats et cakes)

French and English text

Les techniques chocolat, les montages de Pâques, les pièces chocolat artistiques, les cakes et gâteaux de voyage, les goûters. Livre de 350 pages abondamment illustré de magnifiques photos couleurs d'une qualité exceptionnelle.

Bellouet Conseil Éditions 90 € TTC



L'Art des Petits Fours Sucrés et Salés

Livre de poche en Français

Il était épuisé, beaucoup de personnes nous l'ont redemandé. Nous l'avons réédité pour vous au format livre de poche.

Les principaux chapitres: Les petits-fours, secs, moelleux, frais, les macarons, les petits salés, feuilletés, légumes garnis...

Livre de 160 pages abondamment illustrés de magnifiques photos couleurs d'une qualité exceptionnelle.

Bellouet Conseil Éditions 29 € TTC

L'Art de la Viennoiserie et Festival de Tartes

French and English text

Les pâtes levées, les pâtes feuilletées, les pâtes de bases, les tartes et quelques recettes de pain.

Livre de 280 pages abondamment illustré de magnifiques photos couleurs d'une qualité exceptionnelle.

Bellouet Conseil Éditions 75 € TTC



Pour toute commande de livres:
Rendez-vous directement sur notre site Internet Ecole Bellouet Conseil dans la rubrique boutique:

<https://ecolebellouetconseil.com/boutique>

AUX ORIGINES
DE
L'EXCELLENCE

UN SAVOIR-FAIRE CRÉMIER
FRANÇAIS UNIQUE



DÉVOILEZ VOTRE INSPIRATION AVEC LA CRÈME EXCELLENCE

- Nous collectons notre lait à moins de 100 km de notre laiterie en Normandie
- Notre savoir-faire unique préserve le caractère de la crème crue
- Notre rendement en crème foisonnée est supérieur au marché*, couplé à une excellente tenue
- La Maison de l'Excellence Savencia forme plus de 10 000 chefs/an



Partenaire exclusif de l'école gastronomique
BELLOUET CONSEIL DE PARIS



Retrouvez nos recettes et vidéos sur notre site www.elle-et-vire.com/pro/fr



Repensez vos limites.

Toute créativité commence par une parfaite connaissance des bases.
Découvrez The Pastry Alphabet, le guide de référence pour maîtriser l'art de la pâtisserie française.

pg	bs	sh	mn	gb
gn	cp	ms	cx	gc
pc	pb	sb	pf	gg

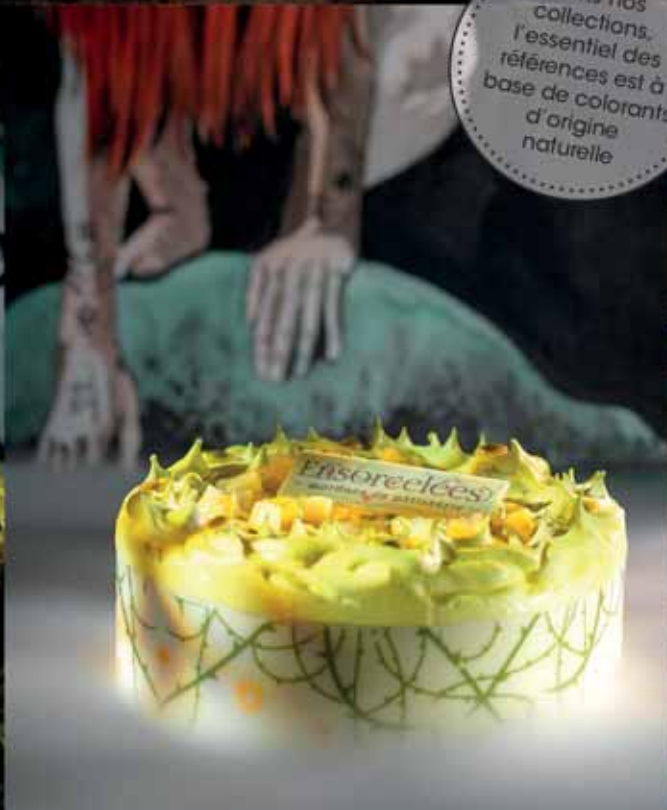
T H E
_ A L
P H A
B E T

Téléchargez les catégories : Crèmes & Mousses, Glaçages, Pâtes et Biscuits sur ce lien bit.ly/TPAcbfr

www.cacao-barry.fr CacaoBarry.fr @chocolateacademyParis @cacaobarryofficial



Dans nos collections, l'essentiel des références est à base de colorants d'origine naturelle



PCB Création vous offre la possibilité de personnaliser vos produits, de valoriser votre nom, et cela en toute simplicité.

La personnalisation peut se faire sur des produits classiques aussi bien qu'originaux, **la quasi-totalité des produits présentés dans notre catalogue est personnalisable**, réalisons ensemble vos rêves les plus fous !

Redécouvrez un mode d'application qui laisse libre cours à votre créativité : le **relief neutre**. Creusé dans la matière ou, au contraire, en positif, votre motif s'habille d'un costume chic pour sublimer vos créations. Cette technique s'adapte aussi aux motifs les plus fins et s'inscrit dans une lignée naturelle : **l'élégance et la précision à l'image de votre maison.**

Ou optez pour une **gamme de teintes d'origine naturelle**, voire des **nuances 100% sans colorants**, pour des produits personnalisés en toute **naturalité**.

Créons ensemble le décor de demain !



PCB CREATION

Manufacture d'émotions

1 RUE DE HOLLANDE - BP 67 - 67232 BENFELD - Tél. 33 (0)3 88 587 333 - Fax. 33 (0)3 88 587 334
pcb.creation@pcb-creation.fr - www.pcb-creation.fr

RESTEZ CONNECTÉS AVEC LA MANUFACTURE D'ÉMOTIONS

