



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE: **COURS PRATIQUE : CHOCOLAT ET CONFISERIE PAR FREDERIC** **HAWECKER MOF CHOCOLATIER**

Objectifs :

Elaborer des différents produits nouveaux ; une gamme de chocolat et confiserie en employant de nombreuses techniques de fabrication, parfum et montages originaux, décors nouvelles tendances.

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. Tous les matériels nécessaires sont mis en place par Bellouet Conseil. La présentation finale et dégustation pour l'évaluation par le formateur.

Public Concerné : Pâtissier, boulanger, restaurateur et traiteur

Pré requis : Connaissance et technique de base sur la réalisation de chocolat et confiserie

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 :

Chocolaterie :

Bonbons enrobés :

Ganache Rhum Raison	Ganache Citron Vert	Ganache Passion	Ganache Gingembre
Ganache Orange / Earl Grey	Ganache Fève de Tonka	Rocher Praliné	

Bonbons Moulés :

Ganache Chocolat Blanc Caramélisé Bailey	Ganache Thé Fruit Rouge
Ganache Cappuccino	Ganache Cointreau

Confiserie :

Confiserie en Pots :

Marmelade d'orange Badiane	Confiture de Noël	Caramel Banane Passion
Caramel Coco	Caramel Beurre salé	Caramel mou aux fruits secs

Confiseries :

Réglisses	Réglisses framboise	Nougat blanc	Nougat Chocolat
Oranges Confits	Guimauve Coco	Guimauve framboise	Bonbons Gélifiés Cola

Pâte de fruits abricot crémée
Pâte de fruit fraise
Pâte de Coing
Fudge cacahuète

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.