



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE:

COURS PRATIQUE : COCKTAILS SALES, BUFFETS ET RECEPTIONS

Objectifs :

Elaborer des différents produits nouveaux : une variété de cocktails salés pour les buffets et réception haut de gamme, une gamme d'amuses bouche, feuilletés chaudes, cassolettes, cuillères, fingers foods au goût d'asiatiques.

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 pâtisserie ou cuisine.

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 :

Les bouchées Apéritifs :

Le feuilleté ficelle, façon sacristain, au goût du jour

Le viennois roulé au bacon

Le cornet « Parmentier de canard » en gaufrette

L'éclair au tri Mornay

Les bouchées Chaudes et Cassolettes :

Le Bagel (Pâte à Bagle / Le Bœuf / St Jacques)

Pommes croquettes au confit de canard

Fish Cake

Les Nuggets de dinde

Galettes de lentilles

Les bouchées froides et Cassolettes :

Le millefeuille végétal saveur Basilic

Le Bagel Tartare de saumon et asperges

Dos de saumon snaké minute au sésame, sur lit d'épinards et alfafa

Galantine de poulet aux pistaches et blettes Pâtes coquillages de la mer

Les spéciaux :

Le samossa aux crevettes

Le nem au saumon

Le samossa grec

Les sushis

Les sucettes et brochettes :

Le cromesquis de champignons en risotto

La grosse crevette marinée et Kadaïf

La brochette de poulet Yakitori et jeunes poireaux

Les Verrines :

Crème de chou fleur façon

Velouté d'asperges, cresson et blanc de dinde fumé

Crèmeux de piperade, chips de chorizo

- 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.