

# ECOLE GASTRONOMIQUE BELLOUET CONSEIL

◆ Cours pratiques    ◆ Cours longue durée    ◆ Démonstration    ◆ Conseils techniques



## **CONVENTION PROGRAMME DETAILLE: COURS PRATIQUE :**

### **« Petits Gâteaux Individuels »**

#### **Objectifs :**

Elaborer des différents produits classiques et modernes : une gamme de petits gâteaux aux parfums différents, montages rationnelles, adaptées à la fabrication quotidienne dans une pâtisserie.

#### **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 :** Aucune technique et connaissance requis

**Pré requis :** Aucune connaissance et technique requis

#### **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 :**

#### **Angelina**

Biscuit vanille, Chantilly vanille citron vert

#### **Bounty**

Biscuit coco, Pâte de coco, Mousse chocolat lactée, glaçage miroir

#### **Cheese cake fraise**

Shortbread salé, Confit fraise, Mousse cheese cake citron, glaçage miroir

#### **Enora**

Génoise amande, Confit fraise fleur d'orange, Mousse fraise, Chantilly mascarpone vanille et fleur d'oranger

#### **Expresso**

Biscuits chocolat, Crèmeux lacté café, mousseux café, Chantilly mascarpone, Glaçage miroir caramel

#### **Macao**

Biscuits chocolat, Crèmeux allégé au Bailey's, Shortbread salé, Glaçage miroir

#### **Paradis**

Moelleux pistache, Crèmeux mangue passion banane, Mousse Cocktails Caraïbes, Glaçage miroir

#### **Soleil Levant**

Dacquoise coco, Crèmeux mangue passion, Crème coco

#### **- Action de Formation :**

- **Durée du stage : 04 jours x 8 heures = 32 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 : 1162.50€ H.T 1395.00€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.