

ECOLE GASTRONOMIQUE BELLOUET CONSEIL

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



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE: **COURS PRATIQUE PETITS GATEAUX INDIVIDUELS « INNOVATION »**

Objectifs :

Elaborer des différents produits nouveaux : une gamme de petits gâteaux individuels de haut de gamme basée sur des parfums actuels avec des montages rationnels autour des fruits de saisons avec les finitions et décors modernes.

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 française.

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 :

Dolce :

Pâte Sablée Amande, Compotée D'abricot, Mousse Caramel, Glaçage Miroir Chocolat Caramel.

Epure pomme :

Dacquoise Noisette, Compotée De Pommes, Mousse Pommes, Chantilly Mascarpone Citronnelle

Esquisse :

Biscuit Amande, Confit De Mures, Crèmeux Thé Chocolat Blanc,

Evasion :

Pâte Sablée Chocolat, Biscuit Orange, Crèmeux Passion, Crèmeux Allégé Praliné.

Irish :

Biscuit Baba, Imbibage Café, Crème Vanille, Crème Allégée Au Baileys

Nectar :

Biscuit Amande, Confit De Framboise, Mousse Pêche

Riviera :

Pâte Sablée Amande, Biscuit Au Thé, Confit Banane Passion, Mousse Citron, Crème Citron

Robusta :

Pâte Sablée Chocolat, Crème Mousseuse Café Blancs, Gelée De Mandarine, Ganache Montée Vanille

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** : 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.