



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE: COURS PRATIQUE VIENNOISERIES MODERNES PAR JOHAN MARTIN

Objectifs :

Elaborer des différents produits nouveaux : une gamme de pâtes de base et applications divers avec des garnitures et finition revisitées et 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 de base sur la boulangerie et viennoiseries

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 :

Pain au Chocolat 2.0 :

Pâte à croissant double lamination, Brownie et bâton de chocolat, Sirop brillance

La Rosace Exotique :

Pâte à croissant caramélisée, Crème brûlée Mangue Passion

La Pétale de Cassis :

Pain au lait bicolor, Confit cassis et sablé

La Brioche Macaronade Vanille Caramel :

Brioche, Caramel beurre salé, Crème vanille, Macaronade aux amandes

Le Pain au Chocolat « Signature » :

Pâte à croissant bi color, Brownie Pékan, Bâton de chocolat Sirop brillance

Le Kouglopf :

Pâte à Kouglopf, Raisins macérés, Sirop Fleur d'Oranger, Codineige

La Brioche Amazone :

Brioche chocolat aux éclats de chocolat, Crème chocolat spécial cuisson, Crumble au grué de cacao

Royal Crown :

Brioche feuilletée, Sirop brillance

Tennis Ball :

Pâte à brioche nature, Craquelin passion, Confit exotique

La Vague Citron :

Brioche Feuilletée aux zestes de citrons, Glaçage citron

Le Papillon Arlequin:

Pain au lait nature, Pain au lait bi color, Confit Arlequin

- 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**

- **Les modalités d'exécution de l'action de formation : Inter en centre de formation**

L'Ecole Bellouet conseil est référencée par les organismes collecteurs et les formations sont éligibles à la subrogation.