



## **CONVENTION PROGRAMME DETAILLE : COURS PRATIQUE VIENNOISERIES MODERNES PAR MICKAEL MARTINEZ**

### **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 :**

#### **-Croissant**

#### **-Pain au chocolat**

#### **-Suisse chocolat**

(Pâte levée feuilletée, crème pâtissière vanille et chocolat).

#### **-Pain aux raisins**

(Pâte levée feuilletée, crème pâtissière vanille, raisins au thé noir et zestes d'oranges).

#### **-Paille**

(Pâte levée feuilletée, confit framboises et gingembre confit).

#### **-Origamik**

(Pâte levée feuilletée cacao, ganache chocolat, poires pochées fève de tonka).

#### **-French Hot-dog**

(Pâte levée feuilletée moutarde et oignons, saucisse de Francfort, ketchup, moutarde épicée, oignons frits).

#### **-Barre noisette**

(Pâte levée feuilletée et son feuillet cacao, Insert praliné noisettes et chocolat noir).

#### **-Brioche citron**

(Pâte à brioche citron, crumble citron, confit citron).

#### **-Brioche fleur d'oranger**

#### **-Chapeau du fou**

(Pâte à brioche nature, pâte à brioche betterave, confit framboises).

### **- 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**

- **Les modalités d'exécution de l'action de formation : Présentiel Face à face Inter en centre de formation**

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.