

ECOLE GASTRONOMIQUE BELLOUET CONSEIL

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



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE:

COURS PRATIQUE : BEST OF BELLOUET CONSEIL « TARTES ET PETITS FOURS »

Objectifs :

Elaborer des différents produits nouveaux : une gamme de tartes traditionnelles et modernes avec des garnitures et finition revisitées et tendances, et variété des petits fours et macarons.

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 réalisation des petits gâteaux.

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 :

Feuilletage classique

Feuilletage inversé

Pâte sablée aux amandes

Pâte à foncer

Crème pâtissière

Crème d'amande

Tartes

Tarte des îles :

Pâte sablée amande, crème amande ananas, julienne fraîcheur, crème exotique

Tartelette Caramel Chocolat Lactée :

Pâte sablée amande, croustillant feuillantine, caramel beurre salé, crème chocolat lacté, pulvérisation chocolat lacté

Tarte Succulente Pomme Noix

Pâte sablée amande, appareil noix de pécan, crémeux vanille, pommes cuites au four.

Tarte Croustillante Cannelle Mûre

Pâte à linter cannelle, flan à la mûre, crumble cannelle, framboises fraîches.

Intense

Pâte sablée vanille, crème d'amande café, crème mousseuse café, gelée de mandarine, ganache montée vanille

Tarte Melina

Pâte sablée noisette, caramel cacahuète, biscuit sans farine, crème onctueuse chocolat lait.

Petits Fours

Sablé coco

Fingers speculoos

Les viennois

Les cœurs noisette

Le savarin passion

Le cherry

Le dôme chocolat noisette

Les macarons à la meringue italienne

Macarons : Caramel beurre salé / Chocolat lait passion / Vanille Fraise

Madeleine Chocolat Vanille

Pecan

Financier Noisette

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.

 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.