

# 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** : 1233.33€ H.T / 1480.00€ 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.