

ECOLE GASTRONOMIQUE BELLOUET CONSEIL

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



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE: COURS PRATIQUE **BOULANGERIE DE BASE ET SNACKING (tout niveau)**

Objectifs :

Elaborer des différents produits de base : une gamme de boulangerie de base et applications divers en réalisant des produits à emporter – snacking.

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 : Aucune connaissance et technique requis

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 :

Boulagerie de Base:

Baguettes de Tradition française

Ciabatta Nature

Ciabatta aux Olives

Pain de Mie Nature

Pain de Mie aux Graines

Gros Pains aux Fruits

Baguettes Viennoise

Buns à Burgers

Focaccia

Fougasses

- Chorizo, Pruneau, Tomates confites

- Chèvre frais, Pomme sautées, Epinard, Oignons confits

- Canard fumé, Pignong, Figues séchés

Pain de Méteil au Citron

Traditional French Baguette

Traditional Ciabatta Bread

Olive Ciabatta Bread

Traditional Sandwich Loaf

Multigrain Sandwich Loaf

Fruits Loaf

Viennese Soft Baguette

Burger Patty

Focaccia Bread

Fougasse Bread

- Chorizo, Prune, Tomato confit

- Goat cheese, Sautees apple, Spinach, Onion confit

- Smoked duck, pine nuts, dried figs

Meteil Bread with Lemon

Snacking :

Burger de Poulet

Burger de Bœuf

Sandwich au Thon (Baguette Viennoise)

Sandwich Légume Méditerranéens

(Baguette Viennoise)

Le Savoie (jambon de Savoie, Reblochon, feuille de chêne)

Le Fjord (saumon, poireaux, pousses de tournesol)

Le Club Tradition (Salade, tomate, œufs, bacon, poulet.)

L'Anglais (bacon grillé, œuf mayonnaise)

Chicken Burger

Beef Burger

Tuna Sandwich (Viennese Baguette)

Mediterranean Vegetable Sandwich

(Viennese Baguette)

Savoie (Savoie ham, Reblochon cheese, Green salad)

Fjord (Salmon, Leeks, Sunflower Sprout)

Traditional Club Sand (Salad, Tomato, Egg, Bacon Chicken)

English Sand (Grilled bacon, Egg, Mayonnaise)

- Action de Formation :

- **Durée du stage : 04 jours x 8 heures =32 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.

304-306 rue Lecourbe 75015 Paris / Tél. 01 40 60 16 20 E-mail : bellouet.conseil@orange.fr / <http://www.ecolebellouetconseil.com>

SAS au capital de 39636,74 € - SIRET:353 896 582 00023 – RCS PARIS B 353896 582 (90 B 05684) – N°TVA Intercommunautaire FR 23353 896 582 – Code APE 8559A : **Organisme de formation**

enregistré à la DIRECCTE Ile-De-France sous le numéro d'existence : 11753768575 (Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat)