



## **CONVENTION PROGRAMME DETAILLE :** **COURS PRATIQUE CAKES ET GATEAUX DE VOYAGE**

### **Objectifs :**

Elaborer des différents produits nouveaux : une gamme de nouveaux cakes, gâteaux de voyage, gâteaux de thé et goûters pour les enfants aux parfums modernes et classiques revisités.

### **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 :**

#### **Cakes & Gâteaux de Voyage**

- **Chocolat framboise**
- **Chocolat intense Mexique**
- **Fruits confits**
- **Marbré chocolat pistache**
- **Marrons confits**
- **Orange fruits secs**
- **Pistache et framboise**
- **Pécan et caramel au beurre salé**
- **Praliné intense**
- **Banane**

#### **Gâteaux Basque**

#### **Moelleux fraise**

#### **Le Biscuit de Savoie**

### **- Action de Formation :**

- **Durée du stage :** 03 jours x 08 heures 24 heures 8h30 -12h30 4h + 13h30 -17h30 4h Total 8h/jour

- **Lieu :** École Bellouet-Conseil – 304,306, rue Lecourbe - 75015 PARIS  
Numéro de déclaration d'activité : 11753768575

- **Tarif :** 1162.50 € HT / 1395.00 € TTC

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