

ECOLE GASTRONOMIQUE BELLOUET CONSEIL

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



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE:

COURS PRATIQUE

CAKES, GATEAUX DE VOYATE ET VIENNOISERIES GOURMANDS

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 : 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 remplie par le stagiaire afin laisser la possibilité de s'exprimer la satisfaction ou difficulté rencontrée pendant le stage.

Programme :

Cakes et Gâteaux de Voyage

Le Brooky

Appareil à cookie, Masse à Brownie

L'Ethiopie

Masse à cake café, Ganache spéciale Café, Shortbread au sarrasin

Le Caramiel

Cake moelleux au caramel et miel de châtaigner, Amandes grillées

Le Longueur Orange Noisette

Biscuit noisette, Pain de gène orange, Ganache ivoire

Le Chocobloc

Pâte à cake au chocolat noir, Gros crumble cacaoité

Le Bergeron

Biscuit de Savoie vanille citron, Confit d'abricot

Le Cake Vert Galante

Appareil à cake citron vert, sirop d'imbibage citron vert et rhum

Le Moelleux à Nice

Pâte à biscuit de Savoie spéciale

Viennoiseries

Pâte à Brioche

Bostock Bananes Noisettes Tarte au Sucre Crumble abricots

Pâte à Croissant

Rouleau Pécan Caramel Rouleau Pistache et Caramel

Brioche Feuilletée

Panettone Revisité

Pâte à Babka

Babka Pistache

Feuilletage

Chausson aux cerises « Cherry Pie »

- 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.