

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 Cube Orange Noisette	Biscuit noisette, Biscuit Madeleine orange, Ganache à l'orange
Le Chocobloc	Pâte à cake au chocolat noir, Gros crumble cacaoté
Météorite	Masse à brownie, Fruits à coque caramélisé, Sablé au sarrasin
Marie Galante	Masse à pain de gène vanille, Punch à la crème d'abricot, Marmelade abricot Poudre d'amande torréfiée

Viennoiseries

Pâte à Brioche	Bostock Bananes Noisettes	Tarte au Sucre	Crumble Brioche	Pâte à Brioche Maïs « Popcorn »
Pâte à Croissant	Rouleau Pécan Caramel	Rouleau Pistache		
Brioche Feuilletée	Panettone Revisité			
Pain au Lait	Pain au Cookie			
Pâte à Babka	Babka Pistache	Babka Pécans		
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 :** 1162.50€ H.T 1395.00€ T.T.C

Numéro de déclaration d'activité : 11753768575

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.