Bellouet Conseil
PARIS

École Bellouet Conseil

Catalogue des stages, formations et conseils techniques

2020

304 / 306, rue Lecourbe • 75015 Paris • Tél. 01 40 60 16 20

bellouet.conseil@orange.fr

www.ecolebellouetconseil.com

CACAO BARRY
Since 1842
Repensez vos limites.
DÉCODEZ
LES
FRUITS
SECS
NOUVELLES RECETTES
Pures Pâtes & Pralinés
De la fraicheur en perspective
Déployez tout votre potentiel créatif
avec notre gamme de fruits secs.
Noisettes, amandes
et pistaches 100 % méditerranéennes.
www.cacao-barry.com

Jean-Michel Perruchon
Directeur de l'École Bellouet Conseil,
Meilleur Ouvrier de France

Cher(e)s collègues,

Toute l'équipe de l'École Bellouet Conseil sera présente pour vous accueillir cette nouvelle année. Avec le nouveau régime de formation professionnelle, vous pourrez bénéficier de stages, de formations, des conseils techniques personnalisés en entreprise pour continuer de développer vos gammes de produits, et apporter toujours de la nouveauté à votre clientèle.
Inscrire un collaborateur aux stages, c'est aussi lui faire confiance, le récompenser et le motiver pour refaire les produits qu'il aura vu pendant le cours.
Nous avons également la chance de vous proposer pour les adultes débutants, une formation plus longue, pour les jeunes souhaitant une formation plus technique et très rapide, un cours sur 3 mois avec 12 semaines de cours pratiques.
Cette formation pouvant être poursuivi par 2 mois de stages dans une pâtisserie parisienne.
J'aurais le plaisir de vous accueillir pour cette année 2020, à l'école, pour les différents stages, et aussi le plaisir de partager une passion avec vous.
Gastronomiquement vôtre

Dear colleagues,

Our team at the Bellouet Conseil School would be delighted to welcome you this coming year. With the new vocational training system, you can benefit from a training course and customized technical advice within your company in order to continue to develop your product lines and bring novelty products to your valued customers.
To send a valued employee for an internship is a sign of your trust, to reward them and to motivate them to reproduce the products, which have been seen during the course.
We are also fortunate to offer you, for those wishing a longer training or for a younger person wishing a more highly technical and fast track training program, a course over 3 months with 12 weeks of practical training. This course can then be continued by a 2 months internship in a Parisian pastry shop.
It would be a pleasure to welcome you in 2020, at the Bellouet Conseil School, for one or many of our various courses and also the pleasure of sharing my passion with you.
Gastronomically Yours

Les professeurs de l'École

Olivier Levanti

Franck Colombié

David Bonet

Alexandre Paisant

Jana Lai

Dorian Zonca

RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU soutient l'école Bellouet Conseil depuis sa création.
proud sponsor of Bellouet Conseil since the begining.

By Jean-Michel Perruchon

COINTREAU · RÉMY MARTIN · MOUNT GAY 1703 · ST-RÉMY · PORT CHARLOTTE · THE BOTANIST · METAXA · Griottines · jacobert · Pur MAGLOIRE

www.remycointreaugastronomie.com

Vous avez du génie.
Nos solutions fruits
aussi.
Depuis plus de 75 ans, nous mettons toute notre énergie et notre expertise au service de votre talent.
Résultat ? Des produits et services qui facilitent votre quotidien et vous garantissent le goût, la couleur, la texture au plus proche du fruit.
Le secret ? Une sélection des meilleures variétés, un savoir-faire rigoureux et une écoute permanente de vos exigences.
Retrouvons-nous sur my-vb.com, Facebook et Instagram
et ensemble, partageons le meilleur du fruit.
les vergers boiron
RMP Advertising - Photo : iStock / JCaillone

Nos intervenants extérieurs

Sadaharu Aoki
Maître Pâtissier

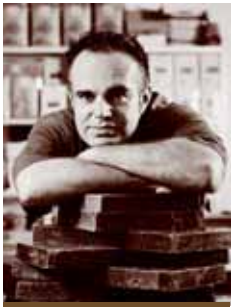
Quentin Bailly
Champion du Monde de la Pâtisserie Lyon 2013

Yann Brys
M.O.F. Pâtissier

Frédéric Hawecker
M.O.F. Chocolatier

Étienne Leroy
Champion du Monde de la Pâtisserie Lyon 2017

Guillaume Mabilleau
M.O.F. Pâtissier



Christophe Morel
Maître Chocolatier

Johann Martin
Maître Pâtissier

Ludovic Richard
M.O.F. Boulanger

Les cours pratiques…

Les entremets

LES PÂTISSERIES DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Nouveau

Toujours prêt à vous apporter des nouveautés pour les fêtes de fin d'année, un cours avec des feuilletés salés, des Entremets du jour de l'An, de nouvelles créations pour vos galettes des rois pour la fête de l'Épiphanie. Un cours pour bien préparer les fêtes de fin d'année.

SPÉCIAL BÛCHES DE NOËL SAISON 3

Les fêtes de noël sont certainement la période de l'année les plus importants. Il sera primordial de proposer encore de nouvelles bûches et entremets de fin d'année. Pour nos clients fidèles voici le cours de bûches Saison 3 avec encore des créations.

ENTREMETS « PÂTISSIER AUTHENTIQUE »

Revenir à des entremets plus traditionnel avec des biscuits cuillère, des entremets à base de pâte à choux, de feuilletage, un retour à une pâtisserie très gourmandes, authentiques et sans décors superflus. Tout sera basé sur le goût et les textures.

ENTREMETS « SAVEUR ET GOURMAND »

12 variétés d'entremets, montages rationnels, belle décoration mais plus simple, des parfums basés sur une dominante chocolat, mais aussi fruits et surtout des entremets signatures Bellouet conseil, pointu dans la décoration et la recherche saveurs.

ENTREMETS « SÉDUCTION ET DÉCORATION »

Devant une demande de nos élèves, nous proposons un cours de 10 entremets nouveaux adaptés aux saisons printemps été, automne hiver et surtout un temps consacré aux décors spéciaux, chocolat, guimauves, fruits. Enfin un cours sur le décor et les techniques de présentations.

Les petits gâteaux individuels

PETITS GÂTEAUX « ÉMOTION »

Certainement la spécialité de notre école, une nouvelle gamme de petits gâteaux individuels avec des créations originales. Vous trouverez nos meilleures créations que nous avons faites par thèmes : chocolat, feuilletage, de pâte sablée, pâte à choux, fruits, praliné, café. Encore des nouveautés pour vos clients…

PETITS GÂTEAUX « INNOVATION »

Devant le manque de temps pour chacun d'entre nous à la finition des petits gâteaux, découvrez une gamme plus rationnelle, plus rapide, avec des produits plus simples et des finitions très pâtissières, adaptée aux productions quotidiennes.

PETITS GÂTEAUX « AU FIL DES SAISONS »

Tout une gamme de petits gâteaux individuels, que vous pourrez décliner au fil des saisons avec des parfums du moment, les fruits exotiques et fruits rouges pour l'été ainsi que fruits secs et chocolat pour la saison d'automne et hiver. Avec toujours des décors new look.

PETITS GÂTEAUX « CRÉATIONS BOUTIQUE »
Toujours des nouveautés, cette nouvelle gamme est basée sur des parfums d'actualité, des montages plus simples, des séries en cadre pour vous permettre réaliser également vos entremets et de rationaliser d'avantage votre travail. Montages plus rapides et plus efficaces.

PETITS GÂTEAUX « NOUVELLES TENDANCES »
Des petits gâteaux avec des bases classiques mais revisités, des finitions rationnelles et tendances, des produits adaptés au goût du jour pour une bonne gamme d'individuels dans votre rayon.

ÉCLAIRS COUP DE CŒUR 2 jours (tous niveaux)
L'éclair fait partie des grands classiques de la pâtisserie Française, il est aussi le produit le plus vendu, venez découvrir des recettes de base de qualité, mais aussi de nouvelles garnitures originales pour proposer à vos clients de nouveaux parfums et ainsi booster vos ventes.

STREET FINGER PASTRY 2 jours (tous niveaux)
La nouvelle mode arrive ! Après les éclairs, nous avons conservé cette forme « oblongue » - et créé des gâteaux modernes et classiques revisités, à croquer en marchant ! Encore plus de différents parfums et de possibilité de textures, avec des croustillants, des moelleux, et de nouvelles compositions, et surtout avec des décors plus simples.

Chocolat et confiserie

CHOCOLAT « SPÉCIAL PÂQUES » 2020
Nouveau

Pensez à vos vitrines de pâques, venez apprendre de nouveaux montages, de nouveaux sujets humoristiques pour faire vivre et animer votre magasin.
Des œufs décorés, de petits assemblages d'œufs, de sphères, simples et personnalisés. Apprendre à mettre en valeur vos sujets par de petits décors et quelques touches de couleur.

L'UNIVERS DU CHOCOLAT ET DE LA CONFISERIE (tous niveaux)
Apprenez les bases de la chocolaterie : le praliné, le giandujas, la cristallisation du chocolat, les bonbons moulés, les ganaches cadrées. Des nouvelles recettes de confiseries, guimauves, fudges, réglisses, confitures, marmelades… Les fondamentaux du chocolatier et du confiseur.

BONBONS CHOCOLAT « ENROBAGE MACHINE »
Pour se perfectionner, une gamme de bonbons chocolat, les textures, les mariages de parfums, les finitions nouvelles, enrobage machine et bonbons moulés, mais aussi quelques spécialités pour le grignotage.

PIÈCES ARTISTIQUES EN CHOCOLAT (niveau avancé)
Pour les personnes averties ayant déjà les connaissances de base du chocolat, venez apprendre les techniques pour réaliser une pièce artistique… Les secrets des supports, imitations diverses en fonction du sujet de la pièce à réaliser. Tout savoir pour bien préparer un concours.

Les cours pratiques…

Petits fours et macarons

FÉERIE DE PETITS FOURS
Une très belle gamme de petits fours nouveaux, raffinés et modernes. Des produits simples à mettre en place pour bien préparer vos ventes en boutique, vos réceptions et buffets. Petits fours moelleux, petits fours frais, petits fours secs pour les ventes d'impulsion en magasin. Également quelques nouvelles garnitures de macarons.

FESTIVAL DE MACARONS 2 jours (tous niveaux)
Les macarons, produits toujours à la mode, avec la recette originale pour bien réussir les macarons et toute une gamme de garnitures : fruits, chocolat, épices mais aussi des garnitures plus insolites… Les réponses à toutes vos questions de recettes et packagings.

Glaces et sorbets

GLACES, SORBETS ET ENTREMETS GLACES POUR LE PÂTISSIER DE BOUTIQUE
Une gamme de glaces et sorbets pour la vente à emporter. Facile à réaliser, avec des garnitures et sauces diverses, conditionnement en pots, en verrines en montage sur bâtons, et des entremets glacés, de très belles finitions et vous pourrez tout savoir sur l'art de la glace et des sorbets.

Desserts-Assiette - Desserts de restaurant

DESSERTS DE RESTAURANT « DESIGN ET RAFFINÉ »
Un programme spécial dessert assiette avec une mise en place très simple et rapide. Des desserts en fonction des produits de saison, accompagnés de glaces et sorbets réalisés au pacojet, rationnels et faciles avec toujours des nouveautés pour les restaurateurs.

Tartes, viennoiseries et gâteaux de thé

TARTES ET TARTELETTES ESPRIT BOUTIQUE
Une gamme prestigieuse de tartes et tartelettes, pour sublimer vos tartes classiques, des tartes plus « entremets » avec des glaçages, décors chocolat, et un assortiment de goûters « tendance » pour développer vos ventes.

SPÉCIALE VIENNOISERIES ET PÂTES TRADITIONNELLES
Découvrir ou se perfectionner dans les pâtes de bases et traditionnelles françaises. Vous viendrez découvrir les véritables recettes de croissants, les croissants deux couleurs, des pliages spéciaux avec la pâte à croissants, brioche, brioche feuilletée, mais aussi les pâtes traditionnelles, l'analyse des nouveautés et des viennoiseries très tendances du moment.

TENDANCE GÂTEAUX DE VOYAGE ET GOÛTERS (3 jours / 2 jours)
Notre premier cours étant un succès, nous avons décidé de vous proposer toujours de nouveaux gâteaux de longues conservations avec encore de nouveaux parfums, pour une gamme de 12 gâteaux de voyage.
(Stage 3 jours : contenu du stage 2 jours + gamme spéciale goûters individuels pour les enfants.)

Travail du sucre

INITIATION AU TRAVAIL DU SUCRE (tous niveaux)
Pour acquérir des bases dans toutes les techniques de sucre tiré : les cuissons, le satinage, les fleurs de base (les roses, fleurs exotiques, fleurs diverses), les feuilles, les rubans, le sucre coulé pour le montage d'une petite pièce de présentation.

SUCRE D'ART PIÈCES ARTISTIQUES (niveau avancé)
Les fleurs artistiques, sucre coulé, rubans, réalisation d'un support de pièce. Tout savoir pour créer et réaliser une pièce artistique ou préparer un concours. Ce stage nécessite de bonnes bases de sucre tiré.

PIÈCES MONTÉES, CROCQUEMBOUCHE ET WEDDING CAKE
Tout connaître des bases du décor, une bonne approche sur les différentes pièces pour les événements : la nougatine, les croquembouches, les pièces de prestige et aussi les bases des weedings cake au goût français. Pratique en groupe sur le pastillage et le sucre tiré.

Stages boulangerie par Ludovic Richard - M.O.F. Boulanger

LE PAIN TRADITIONNEL FRANÇAIS 4 jours (tous niveaux)
Tout savoir sur le pain français, les pâtes de base et les techniques, (pétrissage, façonnages à la main). Baguette rustique, pain de tradition, pain de seigle, baguette artisanale sur poolish… Un cours intensif pour réussir le bon pain !

PAINS SPÉCIAUX ET SPÉCIALITÉS DE VIENNOISERIES
Pour les boulangers, les pâtissiers et les restaurateurs, pain de campagne, baguette de tradition française, pain sur poolish, tourte de seigle au levain, ainsi qu'une journée de viennoiseries nouvelles.

Traiteur et snacking

FEUILLETÉS SALÉS, TOURTES ET QUICHES
Nouveau

Encore de nouveautés pour développer votre rayon traiteur. Des quiches et tourtes originales à base de plats cuisinés, tourte d'agneau au thym, blanquette de volailles en croûte, quiche pot-au-feu, pâté en croûte…

COCKTAILS SALÉS, BUFFETS ET RÉCEPTIONS
Pour vos buffets et réceptions extérieur, vous découvrirez toute une variété d'amuse-bouches, feuilletés chauds, les cassolettes chaudes, les minis verrines, les cuillères, les nems, les sushis, les sucettes… Toujours des nouveautés pour des réceptions réussies.

FESTIVAL DE SANDWICHES ET TARTINES
Les sandwiches un créneau en pleine expansion, venez apprendre tout pour la fabrication des pains, baguettes. Les sandwiches club, les tartines, les pains polaires, les ciabattas, mais aussi les baggles, pastas box, pizzas, salades à emporter. Un cours très pour votre rayon snacking à emporter.

Les cours pratiques…

Stages par les grands chefs

LES CRÉATIONS DE JEAN-MICHEL PERRUCHON M.O.F. PÂTISSIER

Nouveau

Avec toujours l'envie de vous présenter une nouvelle gamme de pâtisserie à son image, Jean-Michel Perruchon vous propose des créations originales d'entremets, de petits gâteaux, de tartelettes nouvelles. Comme toujours les recettes sont directement applicables en production dès le lendemain du cours.

LES CRÉATIONS DE JOHAN MARTIN

Nouveau

Certainement un des jeunes chefs les plus talentueux du moment, Johan vous délivrera ces dernières créations d'entremets et de petits gâteaux individuels, avec de nouveaux décors, et des montages rapides et efficaces. Encore des nouveautés pour vos vitrines.

VIENNOISERIES MODERNES DE JOHAN MARTIN

Nouveau

Toujours des idées nouvelles avec les dernières créations de Johan, des couleurs, de nouvelles formes avec les pâtes à croissants, brioches, brioches feuilletés… des pliages nouveaux, et surtout de nouvelles garnitures.

PIÈCE ARTISTIQUE EN SUCRE PAR ÉTIENNE LEROY CHAMPION DU MONDE DE LA PÂTISSERIE

Nouveau

Venez partager et connaître les techniques de sucre d'Étienne Leroy sous toutes ses formes. Comment appréhender une pièce artistique, réaliser vos fleurs, vos rubans et réaliser le montage d'une très belle pièce. Attention places limitées.

LES CRÉATIONS D'ÉTIENNE LEROY CHAMPION DE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE

Étienne Leroy connaît très bien l'École Bellouet Conseil, il est passé dans les grandes maisons parisiennes puis sous-chef pâtissier dans un des plus

beaux palaces de la côte d'azur à Antibes. Il est reconnu pour son talent et la qualité professionnelle. Pendant ce cours il vous fera partager ces dernières créations en entremets et petits gâteaux.

LES CRÉATIONS DE GUILLAUME MABILLEAU M.O.F. PÂTISSIER

Guillaume Mabilleau, ancien professeur de l'École Bellouet Conseil, installé en Charente Maritime, pâtissier de renom international. Il vous fera partager ses secrets, ses créations, et son style particuliers des finitions de ces produits.

LES CRÉATIONS DE QUENTIN BAILLY CHAMPION DE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE

Quentin est un pâtissier très créatif, après avoir travaillé dans des maisons prestigieuses aux côtés des plus grands, il vous fera découvrir ses créations en entremets, petits gâteaux et tartes.

LES CRÉATIONS DE YANN BRYS M.O.F. PÂTISSIER

Yann Bris, chef pâtissier, vous présente une gamme de petits gâteaux et d'entremets dans des formes et des visuels innovants avec de belles associations de saveurs. Une gamme de gâteaux de voyages gourmands avec des textures nouvelles sera aussi développée. Une présentation de sucettes pâtissière viendra dynamiser la formation. Bref un univers de gourmandises.

LES CRÉATIONS DE SADAHARU AOKI

ÉLU PÂTISSIER DE L'ANNÉE 2011 (PUDLOWSKI)

Sadaharu Aoki, certainement le pâtissier japonais le plus connu en France, il a su imposer ses créations entre une pâtisserie française avec une note et les produits japonais. Vous découvrirez avec lui des entremets, petits gâteaux et gâteaux de voyage avec la maîtrise des goûts de yuzu, thé Matcha, et autres parfums japonais. Un cours unique à ne surtout pas manquer.

CHOCOLAT ET CONFISERIE

PAR FRÉDÉRIC HAWECKER M.O.F. CHOCOLATIER

Réalisation d'une gamme de chocolat et confiseries, en employant de nombreuses techniques de fabrication. Confiserie : nougats, pâte de fruits, caramels, réglisses, liqueurs, sucres cuits, modelage… Chocolaterie : bonbons ganaches et pralinés, simples et bi couches, barres chocolat, tablettes…

CHOCOLAT ET CONFISERIE PAR CHRISTOPHE MOREL

Installé au Canada Christophe Morel, est l'un des meilleurs chocolatiers au monde, il viendra partager le secret de ses chocolats et confiseries. Il abordera aussi les méthodes de travail pour une rationalisation de la production, la conservation et le packaging. Il réalisera également des barres de snacking, des pâtes à tartiner ainsi que sa grande spécialité : le panning. Un cours à ne pas manquer.

Cours Signature partenaires

LES CRÉATIONS À LA VANILLE PROVA GOURMET

Nouveau

PAR JEAN-MICHEL PERRUCHON M.O.F. PÂTISSIER

En collaboration avec notre partenaire la Société Prova, spécialiste de la vanille, venez découvrir les secrets d'une bonne utilisation de la vanille, Comment mieux utiliser la vanille pour obtenir un meilleur parfum. Utiliser la vanille qui correspond le mieux aux produits, sous toutes ces formes, en gousses, ou pâte, liquide, ou poudre. Une formation avec une partie théorique, avec la réalisation d'entremets petits gâteaux, tartes et gâteaux de voyage.

LES CRÉATIONS AU CHOCOLAT CACAO BARRY

Nouveau

PAR JEAN-MICHEL PERRUCHON M.O.F. PÂTISSIER

En collaboration avec notre partenaire la Société Barry Callebaut, spécialiste du chocolat, venez découvrir les secrets d'une bonne utilisation du chocolat. Utiliser le chocolat qui correspond le mieux aux mariages de produits, sous toutes ces formes, et dans les différents pourcentages.
Une formation avec une partie théorique, contenant des supports vidéo et papier, une partie organoleptique pour découvrir les arômes des différentes variétés, et la partie pratique avec la réalisation d'entremets de bûche de noël, tartes et gâteaux de voyage.

Speciality Bellouet Conseil 2 weeks French Pastry Master Class (for English speaking students)

You have an opportunity to learn the techniques of Bellouet Conseil with an English speaking teacher & English translated recipe book.

- 1st Week: Modern Entremets & Small Individual Cakes — 4 days > 1 550 €
- 2nd Week: Street finger pastry & Spécial Viennoiseries — 4 days > 1 550 €

Please contact the school directly for booking & pricing: *bellouet.conseil@orange.fr*

Tous les cours de l'année 2020…

Janvier

Lundi 6 - Mardi 7 - Mercredi 8 janvier

- **Salle 1: ENTREMETS « SÉDUCTION ET DÉCORATION »**
- **Salle 2: L'UNIVERS DU CHOCOLAT ET DE LA CONFISERIE (TOUS NIVEAUX)**
- **Salle 3: PETITS GÂTEAUX « AU FIL DES SAISONS »**

Samedi 11 au Mardi 14 janvier : Salon Europain 2020

- **RENDEZ-VOUS PTE DE VERSAILLES HALL 1 AU SALON Europain 2020 - STAND M 89 BELLOUET CONSEIL VOUS ATTEND Sortie du nouveau livre « Passion & Tradition Boulangères » avec dédicace de Ludovic Richard M.O.F.**

Lundi 13 - Mardi 14 - Mercredi 15 janvier

- **Salle 3: INITIATION AU TRAVAIL DU SUCRE (TOUS NIVEAUX)**

Lundi 13 - Mardi 14 janvier

- **Salle 2: STREET FINGER PASTRY (TOUS NIVEAUX)**

Mercredi 15 - Jeudi 16 janvier

- **Salle 2: STREET FINGER PASTRY (TOUS NIVEAUX)**

Lundi 20 - Mardi 21 janvier

- **Salle 2: TENDANCE GÂTEAUX DE VOYAGE - 2 jours**

Lundi 20 - Mardi 21 - Mercredi 22 janvier — Nouveau

- **Salle 1: LES CRÉATIONS DE J.M. PERRUCHON M.O.F. PÂTISSIER**
- **Salle 3: PIÈCES MONTÉES, CROQUEMBOUCHE ET WEDDING CAKE**

Mercredi 23 - Jeudi 24 janvier

- **Salle 2 : FESTIVAL DE MACARONS (TOUS NIVEAUX)**

Lundi 27 - Mardi 28 - Mercredi 29 janvier

- **Salle 1: VIENNOISERIES MODERNES BY JOHAN MARTIN (NIVEAU AVANCÉ)** — Nouveau
- **Salle 3: FÉERIE DES PETITS FOURS**
- **Salle 2 : COCKTAILS SALÉS, BUFFETS ET RÉCEPTION**

Février

Speciality Bellouet Conseil French pastry Master class (for English speaking students)

Monday 3rd - Tuesday 4th - Wednesday 5th - Thursday 6th February

Salle 2: STREET FINGER PASTRY & SPECIAL VIENNOISERIES

Lundi 3 - Mardi 4 - Mercredi 5 février

- **Salle 1: ENTREMETS « SAVEUR ET GOURMAND »**
- **Salle 3: PETITS GÂTEAUX « INNOVATION »**

Lundi 10 - Mardi 11 - Mercredi 12 - Jeudi 13 février

- **Salle 1: PIÈCES ARTISTIQUES EN CHOCOLAT (NIVEAU AVANCÉ)**

Consultez la disponibilité de stage sur *www.ecolebellouetconseil.com*

Lundi 10 - Mardi 11 - Mercredi 12 février

- **Salle 2: DESSERTS DE RESTAURANT « DESIGN ET RAFFINÉ »**
- **Salle 3: TENDANCE GÂTEAUX DE VOYAGE ET GOÛTERS**

Lundi 17 - Mardi 18 - Mercredi 19 - Jeudi 20 février

- **Salle 3: SUCRE D'ART PIÈCES ARTISTIQUES (Niveau avancé)**

Lundi 17 - Mardi 18 - Mercredi 19 février

- **Salle 1: CHOCOLAT SPÉCIAL PÂQUES 2020** Nouveau
- **Salle 2: TARTES ET TARTELETTES ESPRIT BOUTIQUE**

Lundi 24 - Mardi 25 - Mercredi 26 février

- **Salle 1: CHOCOLAT SPÉCIAL PÂQUES 2020** Nouveau
- **Salle 2: PETITS GÂTEAUX « ÉMOTION »**

Lundi 24 - Mardi 25 février

- **Salle 3: ÉCLAIRS COUP DE CŒUR (tous niveaux)**

Mercredi 26 - Jeudi 27 février

- **Salle 3: FESTIVAL DE MACARONS (tous niveaux)**

Mars

Lundi 2 - Mardi 3 - Mercredi 4 mars

- **Salle 1: CHOCOLAT SPÉCIAL PÂQUES 2020** Nouveau
- **Salle 2: ENTREMETS « PÂTISSIER AUTHENTIQUE »**
- **Salle 3: SPÉCIAL VIENNOISERIES ET PÂTES TRADITIONNELLES**

Lundi 9 - Mardi 10 - Mercredi 11 mars

- **Salle 1: LES CRÉATIONS de JOHAN MARTIN** Nouveau
- **Salle 2: PETITS GÂTEAUX « NOUVELLES TENDANCES »**
- **Salle 3: PIÈCES MONTÉES, CROQUEMBOUCHE ET WEDDING CAKE**

Lundi 16 - Mardi 17 - Mercredi 18 - Jeudi 19 mars

- **Salle 3 : PIÈCE ARTISTIQUE EN SUCRE (Niveau avancé) par ÉTIENNE LEROY – Champion du Monde de la Pâtisserie** Nouveau

Lundi 16 - Mardi 17 - Mercredi 18 mars

- **Salle 2: FESTIVAL DE SANDWICHES ET TARTINES**
- **Salle 4: LES CRÉATIONS de JEAN-MICHEL PERRUCHON M.O.F. Pâtissier** Nouveau

Lundi 23 - Mardi 24 - Mercredi 25 mars

- **Salle 2 : PETITS GÂTEAUX « CRÉATIONS BOUTIQUE »**
- **Salle 3 : BONBONS CHOCOLAT ENROBAGE MACHINE**

Lundi 30 - Mardi 31 mars - Mercredi 1er avril

- **Salle 1 : LES CRÉATIONS À LA VANILLE PROVA GOURMET par JEAN-MICHEL PERRUCHON M.O.F. Pâtissier** Nouveau
- **Salle 3 : ENTREMETS « SAVEUR ET GOURMAND »**

Avril

Lundi 6 - Mardi 7 - Mercredi 8 avril

- **Salle 1 : PAINS SPÉCIAUX ET SPÉCIALITÉS DE VIENNOISERIES par LUDOVIC RICHARD M.O.F. Boulanger**

Consultez la disponibilité de stage sur *www.ecolebellouetconseil.com*

Tous les cours de l'année 2020…

Avril suite

Lundi 6 - Mardi 7 - Mercredi 8 avril

- **Salle 3 : PETITS GÂTEAUX « INNOVATION »**

Lundi 6 - Mardi 7 avril

- **Salle 2 : TENDANCE GÂTEAUX DE VOYAGE - 2 JOURS**

Mercredi 8 - Jeudi 9 avril

- **Salle 2: STREET FINGER PASTRY (TOUS NIVEAUX)**

Mardi 14 - Mercredi 15 - Jeudi 16 avril

- **Salle 1: GLACES, SORBETS ET ENTREMETS GLACÉS POUR LE PÂTISSIER DE BOUTIQUE**
- **Salle 2: COCKTAIL SALÉS, BUFFET ET RÉCEPTION**
- **Salle 3: TARTES ET TARTELETTES ESPRIT BOUTIQUE**

Lundi 20 - Mardi 21 - Mercredi 22 avril

- **Salle 1: LES CRÉATIONS DE GUILLAUME MABILLEAU M.O.F. PÂTISSIER**
- **Salle 2: ENTREMETS « PÂTISSIER AUTHENTIQUE »**
- **Salle 3: INITIATION AU TRAVAIL DU SUCRE (TOUS NIVEAUX)**

Lundi 27 - Mardi 28 - Mercredi 29 avril

- **Salle 1: VIENNOISERIES MODERNES BY JOHAN MARTIN** Nouveau
- **Salle 2: LES CRÉATIONS DE JEAN-MICHEL PERRUCHON M.O.F. PÂTISSIER** Nouveau
- **Salle 3: PETITS GÂTEAUX « ÉMOTION »**

Mai

Lundi 4 - Mardi 5 - Mercredi 6 - Jeudi 7 mai

- **Salle 1: PIÈCES ARTISTIQUES EN CHOCOLAT (NIVEAU AVANCÉ)**

Lundi 4 - Mardi 5 - Mercredi 6 mai

- **Salle 2: FÉERIE DES PETITS FOURS**
- **Salle 3: PIÈCES MONTÉES, CROQUEMBOUCHE ET WEDDING CAKE**

Lundi 11 - Mardi 12 - Mercredi 13 mai

- **Salle 2: PETITS GÂTEAUX « NOUVELLES TENDANCES »**
- **Salle 3: CHOCOLAT ET CONFISERIE PAR CHRISTOPHE MOREL**

Lundi 18 - Mardi 19 - Mercredi 20 mai

- **Salle 2: ENTREMETS « SÉDUCTION ET DÉCORATION »**

Lundi 18 - Mardi 19 mai

- **Salle 3: ÉCLAIRS COUP DE CŒUR (TOUS NIVEAUX)**

Lundi 25 - Mardi 26 - Mercredi 27 - Jeudi 28 mai

- **Salle 3: SUCRE D'ART PIÈCES ARTISTIQUES (NIVEAU AVANCÉ)**

Lundi 25 - Mardi 26 - Mercredi 27 mai

- **Salle 1: CHOCOLAT ET CONFISERIE PAR FRÉDERIC HAWECKER M.O.F. CHOCOLATIER**
- **Salle 2: PETITS GÂTEAUX « AU FIL DES SAISONS »**

Consultez la disponibilité de stage sur *www.ecolebellouetconseil.com*

Tous les cours de l'année 2020…

Juin

Mardi 2 - Mercredi 3 - Jeudi 4 juin

- **Salle 1: LES CRÉATIONS d'ÉTIENNE LEROY - Champion du Monde de la Pâtisserie**
- **Salle 3: BONBONS CHOCOLAT ENROBAGE MACHINE**

Mardi 2 - Mercredi 3 juin

- **Salle 2: TENDANCE GÂTEAUX DE VOYAGE 2 JOURS**

Lundi 8 - Mardi 9 - Mercredi 10 juin

- **Salle 1: VIENNOISERIES MODERNES** Nouveau
  by JOHAN MARTIN (Niveau avancé)
- **Salle 2: ENTREMETS « SAVEUR ET GOURMAND »**
- **Salle 3: INITIATION AU TRAVAIL DU SUCRE (tous niveaux)**

Jeudi 11 - Vendredi 12 juin

- **Salle 1: LES CRÉATIONS DE SADAHARU AOKI – Maître pâtissier**

Lundi 15 - Mardi 16 - Mercredi 17 - Jeudi 18 juin

- **Salle 1: LE PAIN TRADITIONNEL FRANÇAIS par LUDOVIC RICHARD M.O.F. Boulanger (tous niveaux)**

Lundi 15 - Mardi 16 - Mercredi 17 juin

- **Salle 3: PETITS GÂTEAUX « ÉMOTION »**
- **Salle 2: DESSERTS DE RESTAURANT « DESIGN ET RAFFINE »**

Lundi 22 - Mardi 23 - Mercredi 24 juin

- **Salle 1: LES CRÉATIONS de QUENTIN BAILLY – Champion de la Coupe du Monde de la Pâtisserie**
- **Salle 3: L'UNIVERS DU CHOCOLAT ET DE LA CONFISERIE (tous niveaux)**

Lundi 22 - Mardi 23 juin

- **Salle 2: STREET FINGER PASTRY (tous niveaux)**

Mercredi 24 - Jeudi 25 juin

- **Salle 2 : FESTIVAL DE MACARONS (tous niveaux)**

Lundi 29 - Mardi 30 juin - Mercredi 1er juillet

- **Salle 1: LES CRÉATIONS de YANN BRYS M.O.F. Pâtissier**
- **Salle 2: FESTIVAL DE SANDWICHES ET TARTINES**
- **Salle 3: FÉERIE DES PETITS FOURS**

Juillet

Lundi 6 - Mardi 7 - Mercredi 8 juillet

- **Salle 1: LES CRÉATIONS de JOHAN MARTIN** Nouveau
- **Salle 2: PETITS GÂTEAUX « INNOVATION »**
- **Salle 3: TENDANCE GÂTEAUX DE VOYAGE ET GOÛTERS**

Lundi 13 - Mardi 14 - Mercredi 15 juillet

- **Salle 2: TARTES ET TARTELETTES ESPRIT BOUTIQUE**
- **Salle 3: ENTREMETS « PÂTISSIER AUTHENTIQUE »**
- **Salle 4: LES CRÉATIONS DE JEAN-MICHEL PERRUCHON M.O.F. Pâtissier** Nouveau

Consultez la disponibilité de stage sur *www.ecolebellouetconseil.com*

...en un coup d'œil !

Juillet suite

Lundi 20 - Mardi 21 - Mercredi 22 juillet

- **Salle 1: SPÉCIAL VIENNOISERIES ET PÂTES TRADITIONNELLES**
- **Salle 2: SPÉCIAL BÛCHES DE NOËL SAISON 3**
- **Salle 3: PETITS GÂTEAUX « CRÉATIONS BOUTIQUE »**

L'ÉCOLE BELLOUET CONSEIL SERA FERMÉE DU 25 JUILLET AU 16 AOÛT INCLUS

Août

Mardi 18 - Mercredi 19 - Jeudi 20 août

- **Salle 1: SPÉCIAL VIENNOISERIES ET PÂTES TRADITIONNELLES**
- **Salle 3: INITIATION AU TRAVAIL DU SUCRE** (TOUS NIVEAUX)
- **Salle 4: LES CRÉATIONS DE JEAN-MICHEL PERRUCHON M.O.F. PÂTISSIER** Nouveau
- **Salle 2: PETITS GÂTEAUX AU FIL DES SAISONS**

Lundi 24 - Mardi 25 - Mercredi 26 août

- **Salle 2: ENTREMETS « PÂTISSIER AUTHENTIQUE »**

Lundi 24 - Mardi 25 août

- **Salle 3: ÉCLAIRS COUP DE CŒUR** (TOUS NIVEAUX)

Mercredi 26 - Jeudi 27 août

- **Salle 3: FESTIVAL DE MACARONS**

Septembre

Lundi 31 août - Mardi 1er - Mercredi 2 septembre

- **Salle 1: SPÉCIAL BÛCHES DE NOËL SAISON 3**
- **Salle 3: L'UNIVERS DU CHOCOLAT ET DE LA CONFISERIE** (TOUS NIVEAUX)
- **Salle 2: PETITS GÂTEAUX « ÉMOTION »**

Lundi 7 - Mardi 8 - Mercredi 9 septembre

- **Salle 1: LES CRÉATIONS AU CHOCOLAT DE CACAO BARRY PAR JEAN-MICHEL PERRUCHON M.O.F. PÂTISSIER** Nouveau
- **Salle 2: LES PÂTISSERIES DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE** Nouveau
- **Salle 3: PIÈCES MONTÉES, CROQUEMBOUCHE ET WEDDING CAKE**

Consultez la disponibilité de stage sur *www.ecolebellouetconseil.com*

Septembre suite

Lundi 14 - Mardi 15 - Mercredi 16 septembre

- **Salle 1: SPÉCIAL BÛCHES DE NOËL SAISON 3**
- **Salle 2: PETITS GÂTEAUX « CRÉATIONS BOUTIQUE »**
- **Salle 3: BONBONS CHOCOLAT ENROBAGE MACHINE**

Lundi 21 - Mardi 22 - Mercredi 23 septembre

- **Salle 1: VIENNOISERIES MODERNES BY JOHAN MARTIN (NIVEAU AVANCÉ)** *Nouveau*
- **Salle 2: SPÉCIAL BÛCHES DE NOËL SAISON 3**

Lundi 21 - Mardi 22 septembre

- **Salle 3: STREET FINGER PASTRY (TOUS NIVEAUX)**

Mercredi 23 - Jeudi 24 septembre

- **Salle 3: STREET FINGER PASTRY (TOUS NIVEAUX)**

Lundi 28 - Mardi 29 - Mercredi 30 septembre - Jeudi 1er octobre

- **Salle 3: SUCRE D'ART PIÈCES ARTISTIQUES (NIVEAU AVANCÉ)**

Lundi 28 - Mardi 29 - Mercredi 30 septembre

- **Salle 1: LES CRÉATIONS DE GUILLAUME MABILLEAU M.O.F. PÂTISSIER**
- **Salle 2: LES PÂTISSERIES DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE** *Nouveau*

Octobre

Lundi 5 - Mardi 6 - Mercredi 7 - Jeudi 8 octobre

- **Salle 1: PIÈCES ARTISTIQUES EN CHOCOLAT (NIVEAU AVANCÉ)**

Lundi 5 - Mardi 6 - Mercredi 7 octobre

- **Salle 2: PETITS GÂTEAUX « INNOVATION »**
- **Salle 3: FESTIVAL DE SANDWICHES ET TARTINES**

Lundi 12 - Mardi 13 - Mercredi 14 octobre

- **Salle 1: GLACES, SORBETS ET ENTREMETS GLACÉS POUR LE PÂTISSIER DE BOUTIQUE**
- **Salle 2: COCKTAIL SALÉS, BUFFET ET RÉCEPTION**
- **Salle 3: ENTREMETS « SÉDUCTION ET DÉCORATION »**

Lundi 19 - Mardi 20 - Mercredi 21 octobre

- **Salle 1: SPÉCIAL VIENNOISERIES ET PÂTES TRADITIONNELLES**

Lundi 19 - Mardi 20 octobre

- **Salle 3: ÉCLAIRS COUP DE CŒUR (TOUS NIVEAUX)**

Mercredi 21 - Jeudi 22 octobre

- **Salle 3: TENDANCE GÂTEAUX DE VOYAGE 2 JOURS**

Consultez la disponibilité de stage sur *www.ecolebellouetconseil.com*

...en un coup d'œil !

Octobre suite

Speciality Bellouet Conseil French Pastry Master Class (For English Speaking Students)

Monday 19th - Tuesday 20th - Wednesday 21st - Thursday 22nd October

- **Salle 2: SPECIAL MODERN ENTREMETS & SMALL INDIVIDUAL CAKES**

Lundi 26 - Mardi 27 - Mercredi 28 octobre

- **Salle 2: PETITS GÂTEAUX « ÉMOTION »**
- **Salle 3: LES PÂTISSERIES DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE** Nouveau
- **Salle 4: LES CRÉATIONS DE JEAN-MICHEL PERRUCHON M.O.F. PÂTISSIER** Nouveau

Novembre

Lundi 2 - Mardi 3 - Mercredi 4 novembre

- **Salle 1: LES CRÉATIONS DE JOHAN MARTIN** Nouveau
- **Salle 3: TARTES ET TARTELETTES ESPRIT BOUTIQUE**
- **Salle 2: FEUILLETÉS SALÉS TOURTES ET QUICHES PAR JEAN-MICHEL PERRUCHON M.O.F. PÂTISSIER** Nouveau

Lundi 9 - Mardi 10 - Mercredi 11 novembre

- **Salle 1: ENTREMETS « PÂTISSIER AUTHENTIQUE »**
- **Salle 3: BONBONS CHOCOLAT ENROBAGE MACHINE**
- **Salle 2: TENDANCE GÂTEAUX DE VOYAGE ET GOÛTERS**

Lundi 16 - Mardi 17 - Mercredi 18 novembre

- **Salle 1: PETITS GÂTEAUX « AU FIL DES SAISONS »**
- **Salle 2: FÉERIE DES PETITS FOURS**
- **Salle 3: INITIATION AU TRAVAIL DU SUCRE (TOUS NIVEAUX)**

Lundi 23 - Mardi 24 - Mercredi 25 - Jeudi 26 novembre

- **Salle 3: SUCRE D'ART PIÈCES ARTISTIQUES (NIVEAU AVANCÉ)**

Lundi 23 - Mardi 24 - Mercredi 25 novembre

- **Salle 1: PAINS SPÉCIAUX ET SPÉCIALITÉS VIENNOISERIES PAR LUDOVIC RICHARD M.O.F. BOULANGER**
- **Salle 2: DESSERTS DE RESTAURANT « DESIGN ET RAFFINÉ »**

Consultez la disponibilité de stage sur *www.ecolebellouetconseil.com*

...en un coup d'œil !

Décembre

Lundi 30 novembre - Mardi 1er - Mercredi 2 décembre

- **Salle 1: ENTREMETS « SAVEUR ET GOURMAND »**
- **Salle 2: PETITS GÂTEAUX « ÉMOTION »**

Speciality Bellouet Conseil French Pastry Master Class (For English Speaking Students)

Monday 30th - Tuesday 1st - Wednesday 2nd - Thursday 3rd december

- **Salle 3: STREET FINGER PASTRY & SPECIAL VIENNOISERIES**

Monday 7th - Tuesday 8th - Wednesday 9th - Thursday 10th december

- **Salle 3: ENTREMETS & SMALL INDIVIDUAL CAKES**

Description	Tarifs
COURS PRATIQUES DE PÂTISSERIE 2 jours	930€ TTC*
COURS PRATIQUES DE PÂTISSERIE / BOULANGERIE 3 jours	1 395€ TTC*
COURS PRATIQUES CHOCOLAT ARTISTIQUES / BOULANGERIE 4 jours	1 860€ TTC*
COURS PRATIQUES DE TRAITEUR / SNACKING 3 jours	1 500€ TTC*
Speciality Bellouet Conseil 4 days Master class in english	1 860€ TTC*

** Tarifs TTC sous réserve d'une TVA à 20 %*

Consultez la disponibilité de stage sur *www.ecolebellouetconseil.com*

TRABLIT
Arômes et Saveurs depuis 1845
EXTRAITS LIQUIDES & PÂTES PARFUM
Café, Vanille.
Caramel, Noisette, Nougat, Pistache, Réglisse...
Conditionnements
selon vos besoins
pour PÂTISSIERS, GLACIERS..., ARTISANS, INDUSTRIELS
ETS CORVÉE S.A. 10 Rue du Docteur Charcot - ZI Sud 91420 MORANGIS - FRANCE
Tél : 33 160 14 71 47 - Fax : 33 160 14 09 34 - Email : trablit.isda@wanadoo.fr - Internet : www.trablit.fr
Saveurs Communication 06 84 63 90 70

La formation longue durée

Long-term training course

3 mois de formation intense pour adultes débutants

3 months Pastry Cours for beginners

L'École Gastronomique Bellouet Conseil dispense une formation longue durée unique sur 12 semaines de stage avec possibilité de maximum 60 jours supplémentaires de stage en entreprise dans l'une des plus prestigieuses pâtisseries de Paris. Les programmes seront adaptés aux personnes adultes désireuses de se former et de se qualifier au métier de pâtissier, chocolatier.

Chaque formation sera donnée 10 élèves maximum, elle sera ponctuée de cours pratiques de groupes, de travaux individuels, de forums de discussions avec des professionnels.
Un total de 11 cours est donné sur les trois mois de stages et une semaine de mise en applications en travail individuel en français et en anglais.
Vous pouvez demander les dates, les informations et détails sur les programmes de la formation directement à l'école ou sur notre site internet *(Cette formation n'est pas diplômante)*.

The Bellouet Conseil School has been providing long term courses for a period of 12 weeks and the possibility of completing an internship of a maximum of 60 days in different prestigious patisseries in France. These programmes have been adapted for adults wishing to train and qualify in the trade of a pastry chef. Each session will contain a maximum of 10 students, which will work in practical groups, individual work and discussion groups with professionals.
The courses are given in English and/or French.

Check course availability on our website

Les Thèmes

- La pâtisserie classique et traditionnelle / *Traditional pastry making*
- Spécial gâteaux de thé et salon de thé / *Special tea cake and cakes for tearoom*
- Les desserts de restaurant & Glaces et sorbets / *Plated restaurant desserts & Ice cream and sorbets*
- Le traiteur / *The delicatessen*
- La viennoiserie / *Viennoiserie and Basic dough*
- Les tartes / *Tarts*
- Application et évolution (Travail pratique individuel) / *Applications and Evolution (Individual works)*
- Le festival du chocolat / *Festival of the chocolate Introduction*
- Entremets tradition et évolution / *Entremets desserts*
- Petits gâteaux individuels / *Small individual cakes*
- Petits fours et macarons / *Petits fours et Macaroons*
- Confiserie et ses diversités / *Confectionery and its diversities of candies*

www.ecolebellouetconseil.com

Depuis 1920

imbert

Noblesse du Marron en Ardèche

l'exigence de la qualité

La crème du marron
pour la crème
des chefs

Marrons Imbert
Chemin du Lac 07200 Aubenas • France
Tél. 04 75 35 13 39 • Fax : 04 75 35 57 49
www.marrons-imbert.com
contact@marrons-imbert.com

Conseils personnalisés en entreprise

Customised technical advice

en France et dans le monde entier

L'École Bellouet conseil vous propose une formation personnalisée et adaptée à votre entreprise.
Un Professeur de l'École se rend chez vous, dans votre laboratoire pour élaborer un programme convenu ensemble. La durée sera déterminée en fonction des thèmes demandés et du financement.
L'ensemble de votre équipe bénéficie d'une formation commune sur place dans votre laboratoire, avec le matériel, et les produits utilisés couramment.

Les avantages :

- Vous n'avez pas à vous déplacer.
- Toute l'équipe de l'entreprise profite de la formation.
- Elle permet de dynamiser le personnel de production et de vente.
- Le professeur sera également à votre écoute pour répondre à vos questions directes.
- Vous bénéficiez d'un programme à la carte sur des thèmes divers, les entremets, les petits gâteaux, les bûches, les chocolats…
- Les produits peuvent être mis en vente directe au magasin.
- Vous pouvez également profiter d'une prise en charge de votre OPCO pour le remboursement du stage.

Plus de renseignements :

sur les réservations, les dates disponibles, les programmes pouvant être traités, n'hésitez pas à nous contacter au tél : 01 40 60 16 20 ou par E-mail : *bellouetconseil.secretariat@orange.fr*

For more information :

about bookings, available dates, programs that can be altered to your needs, please do not hesitate to contact us at tel: 01 40 60 16 20 or by Email: *bellouetconseil.secretariat@orange.fr*

Bellouet Conseil offers personalised training adapted to the individual needs of your company. A professor from our school will go to your business, or to your kitchen laboratory to present the program, which has been agreed together. The duration of the session will be determined according to the themes requested and the financing.
Your entire team can benefit from the common on-site training in your laboratory, with the equipment and products commonly used.

Advantages :

- You do not have to leave your business;
- The whole team of the company can benefit from the training;
- It will motivate and boost the production staff and the sales staff;
- The professor is also at your disposal to answer your direct questions;
- You benefit from a hand tailored program with various themes, desserts, cupcakes, yule logs, chocolates etc.
- The products can be put on sale directly at the your store

Informations pratiques

Comment s'inscrire

Merci de compléter le bulletin de réservation et nous l'adresser par courrier postal ou e-mail. Nous ne prenons pas d'inscription par téléphone. Vous pouvez consulter la disponibilité des stages et également vous inscrire en ligne sur notre site internet : *www.ecolebellouetconseil.com* > « inscription ».

Un devis ainsi qu'une convention programme vous seront adressés pour votre demande de prise en charge. Un autre devis doit être signé et tamponné par le demandeur et retourné à L'École Bellouet Conseil accompagné d'un règlement.

Toute inscription ne sera prise en compte qu'à réception de votre règlement du stage ou accord de financement par l'organisme collecteur. Le chèque ne sera encaissé qu'en fin de stage. 8 jours avant le stage, une convocation indiquant les horaires de stage, la station de métro vous sera adressée par courrier postal ou par e-mail.

Comment bénéficier d'un remboursement

Les frais de stage pourraient être financés par un fonds d'assurance de formation, comme OPCA PEPSS / FAFCEA/ FAFIH / AGEFICE, etc. Les stages de l'École Bellouet Conseil ne sont pas éligibles dans le cadre du CPF (DIF).

- La démarche est simple, demandez à votre comptable le nom de votre organisme collecteur **minimum 2 mois avant la date choisie** sur le calendrier de stages. Les coordonnées des organismes collecteurs : consulter sur *www.ecolebellouetconseil.com*
- Adressez-nous votre bulletin de réservation ou réserver votre place sur notre site web, afin que nous puissions vous adresser le devis - convention programme.
- Effectuez la demande de prise en charge sur le site des organismes collecteurs :

Pour les salariés : OPCA PEPSS : 4, rue du Colonel Driant - 75046 Paris Cedex 01 - *www.opcapepss.fr*
Demande en ligne : *https://e.actalians.fr* - Tél. : 01 53 00 86 00

Pour le chef d'entreprise : FAFCEA : 14, rue Chapon - 75003 Paris - Tél. : 01 53 01 05 22
Demande en ligne : *https://www.fafcea.com/*

L'École gastronomique Bellouet Conseil de Paris est une école de formation dédiée aux professionnels, enregistrée sous le numéro d'activité 11753768575.

Pour l'inscription, contactez le secrétariat au : 01 40 60 16 20 ou : *bellouet.conseil@orange.fr*
Lundi – Jeudi 8h-12h / 13h30-18h • Vendredi 8h-12h / 13h30-17h
Secrétariat : Lundi – Jeudi 9h-12h / 13h30-17h30 • Vendredi 9h-12h / 13h30-16h

Les horaires de cours

8h : réception des candidats → 8h30 : début du travail
→ 12h30 / 13h30 : pause déjeuner → 17h30 : fin du travail

Un tablier Bellouet Conseil sera fourni au stagiaire au début de stage. Le déjeuner est inclus dans le tarif du cours.

**Le port de la tenue professionnelle et des chaussures de sécurité pour le travail dans la cuisine sont obligatoires.*
Un tablier Bellouet Conseil sera fourni au stagiaire au début de stage. Le déjeuner est inclus dans le tarif du cours.

L'annulation d'une réservation

Toute annulation à la demande d'un candidat doit être formulée uniquement par écrit (fax, courrier ou e-mail). En cas d'annulation, 1 mois avant le début du stage, les frais de gestion d'un montant de 120 € TTC seront dus à l'École Bellouet Conseil.
En cas d'annulation, 2 semaines avant le début du stage, la totalité du cours sera due et le stage reporté à une date ultérieure.

Réservation Hôtelière

Pour votre réservation d'une chambre d'hôtel, contactez directement des hôtels tout près de l'école. Afin de bénéficier du tarif spécial réservé à nos élèves, vous pourrez vous annoncer comme client pour un stage à l'École Bellouet Conseil.

- **Hôtel De La Paix *** :** 3 mn à pied,
  43, rue Duranton - 75015 Paris - Tél. : 01 45 57 14 70
  www.paix-paris-hotel.com • E-mail : *hoteldelapaixparis15@gmail.com*

- **Hôtel de la Convention Montparnasse *** :** 10 mn à pied,
  41, rue Alain Chartier - 75015 Paris • Tél. : 01 48 28 43 00
  www.conventionmontparnasseparishotel.com

Nos partenaires

École Gastronomique Bellouet Conseil

304 / 306, rue Lecourbe • 75015 Paris
Métro : Lourmel • Ligne 8 • Direction Balard
Tél. : 01 40 60 16 20
E-mail : *bellouet.conseil@orange.fr*
www.ecolebellouetconseil.com

Lundi – Jeudi 8h-12h / 13h30-18h • Vendredi 8h-12h / 13h30-17h
Secrétariat : Lundi – Jeudi 9h-12h / 13h30-17h30
Vendredi 9h-12h / 13h30-16h

Passion & Tradition Boulangères

Nouveau

Parution prévue en janvier 2020

French and English text

Nous attendions depuis quelques années un très beau livre sur la tradition boulangère et c'est chose faite avec les créations de Ludovic Richard Meilleur Ouvrier de France Boulanger. Vous pourrez apprendre la technologie du pain, les recettes de viennoiseries à base de pâte à croissants, brioches, les recettes de pains, mais aussi les goûters et sans oublier des recettes salées. Ce livre de 300 pages en français anglais avec de magnifiques photos des produits aux Editions Bellouet Conseil.

Bellouet Conseil Éditions 90 € TTC

Héritage & Créations

French and English text

C'est toujours un très grand plaisir de vous présenter un nouvel opus et surtout encore des nouveautés que vous attendez avec impatience. Voici « Héritage & Création », le dernier né de la collection Bellouet Conseil, ce livre est la passerelle entre les recettes traditionnelles enseignées par nos pairs et notre développement de celle-ci par notre équipe de l'école.
Ce livre de 340 pages sur papier glacé, est abondamment illustré de photos pleines pages, schémas de montage. 8 grands classiques ont été traités et développés dans 9 recettes inédites.

Bellouet Conseil Éditions 90 € TTC

Collection Entremets & Petits gâteaux

French and English text

Dans le suivi et la continuité des ouvrages commencés aux éditions Bellouet Conseil, découvrez les dernières créations d'entremets, de petits gâteaux, de tartelettes créées par toute l'équipe des professeurs de l'école. Toujours des nouveautés, des alliances de parfums, des décors nouveaux, toujours pour vous aider dans vos réalisations. Un livre de 320 pages, sur papier glacé avec environ 60 recettes de gâteaux inédits.

Bellouet Conseil Éditions 90 € TTC

La collection d'ouvrages…

Signature by Johan Martin

French and English text

Certainement l'un des plus talentueux de sa génération, découvrez les secrets, les recettes, les décors créés par Johan Martin. Ce livre aborde les thèmes des petits gâteaux, des entremets, et quelques viennoiseries sur un support papier glacé avec des photos pleines page, des recettes parfaitement détaillées et illustrées de croquis. Un livre de 350 pages pour percer tous les secrets de Johan Martin.

Bellouet Conseil Éditions 90 € TTC

Inspirations et Créations

French and English text

Tous les professeurs de l'École Bellouet Conseil, y compris les anciens, aujourd'hui établis en France et à l'étranger ont créé 61 recettes inédites dans ce nouveau livre. Les thèmes abordés les petits gâteaux individuels, les tartelettes, les entremets. Livre de 320 pages sur papier glacé, avec de très belles photos, croquis, encore des nouveautés pour les passionnés de pâtisserie.

Bellouet Conseil Éditions 90 € TTC

Tentation Petits Gâteaux

French and English text

Une gamme de 54 petits gâteaux individuels est réalisée et illustrée de superbes photos couleurs. Des montages en cadres, de nouveaux décors, une gamme de gâteaux sans sucre, des classiques revisités. Ce livre de 288 pages sur papier glacé, est abondamment illustré de photos pleines pages et beaucoup de recettes pour les clients et gourmets.

Bellouet Conseil Éditions 90 € TTC

Plaisirs gourmands (Chocolats et cakes)

French and English text

Les techniques chocolat, les montages de Pâques, les pièces chocolat artistiques, les cakes et gâteaux de voyage, les goûters. Livre de 350 pages abondamment illustré de magnifiques photos couleurs d'une qualité exceptionnelle.

Bellouet Conseil Éditions 90 € TTC

Entremets Petits gâteaux Fusion

French and English text

Les Entremets, les petits gâteaux individuels, les verrines.
Livre de 350 pages abondamment illustré de magnifiques photos couleurs d'une qualité exceptionnelle.

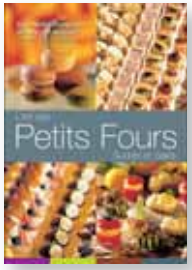
Bellouet Conseil Éditions 90 € TTC

L'Art de la Viennoiserie et Festival de Tartes

French and English text

Les pâtes levées, les pâtes feuilletées, les pâtes de bases, les tartes et quelques recettes de pain.
Livre de 280 pages abondamment illustré de magnifiques photos couleurs d'une qualité exceptionnelle.

Bellouet Conseil Éditions 75 € TTC



L'Art des Petits Fours Sucrés et Salés

Livre de poche en Français

Il était épuisé, beaucoup de personnes nous l'ont redemandé. Nous l'avons réédité pour vous au format livre de poche.
Les principaux chapitres : Les petits fours, secs, moelleux, frais, les macarons, les petits salés, feuilletés, légumes garnis…
Livre de 160 pages abondamment illustrés de magnifiques photos couleurs d'une qualité exceptionnelle.

Bellouet Conseil Éditions 29 € TTC

Pour commander un ouvrage

Bon de commande d'ouvrages gastronomiques

Vous pouvez également directement remplir votre bon de commande en ligne sur notre site Internet et payer par paiement sécurisé.

Raison sociale pour la facture : .....

Nom : ..... **Prénom :** .....

Adresse : .....

Code Postal : ..... **Ville :** ..... **Pays :** .....

Téléphone : ..... **E-mail :** .....

Titre	Poids (emballage inclus)	Prix HT (pour l'étranger)	Prix TTC	Quantité	Montant Total
Passion & Tradition Boulangères *(Janvier 2020)*	2,4 kg	85,31 €	90 €	x ____	_____ €
Héritage et Création	2,4 kg	85,31 €	90 €	x ____	_____ €
Signature *by Johan Martin*	2,4 kg	85,31 €	90 €	x ____	_____ €
Collection Entremets et Petits gâteaux	2,4 kg	85,31 €	90 €	x ____	_____ €
Inspirations et Créations	2,4 kg	85,31 €	90 €	x ____	_____ €
Tentation Petits Gâteaux	2,2 kg	85,31 €	90 €	x ____	_____ €
Plaisirs Gourmands (Chocolats et cakes)	2,3 kg	85,31 €	90 €	x ____	_____ €
Entremets Petits Gâteaux Fusion	2,4 kg	85,31 €	90 €	x ____	_____ €
L'Art de la Viennoiserie	2 kg	71,09 €	75 €	x ____	_____ €
L'Art Des Petits Fours *(Livre de Poche)*	0,4 kg	27,49 €	29 €	x ____	_____ €
				Montant Total	_____ €

+ Frais de port	0~2 kg	~5 kg	~7 kg	~10 kg	~15 kg
France	10 €	13 €	15 €	17 €	19 €
Dom-Tom	23 €	29 € (~3 kg) / 33 € (~4 kg)	39 € (~5 kg) / 45 € (~6 kg)	50 € (~7 kg) / 55 € (~8 kg)	61 € (~9 kg) / 66 € (~10 kg)
	0~2 kg	**~4 kg**	**~6 kg**	**~8 kg**	**~10 kg**
Europe 1*	18 €	19 €	20 €	22 €	24 €
Europe 2**	21 €	24 €	27 €	31 €	34 €
Monde***	33 €	46 €	48 € (~5 kg) / 65 € (~6 kg)	73 € (~7 kg) / 81 € (~8 kg)	83 € (~9 kg) / 88 € (~10 kg)

*Europe 1 : EU member countries + Swiss - **Europe 2 : No EU member countries + Norway + Maghreb countries - ***Monde : All other countries

Montant Total avec les frais de port ..... **€**

Commande à adresser accompagnée du règlement à l'École Gastronomique Bellouet Conseil : 304 / 306, rue Lecourbe • 75015 Paris • Tél. : 01 40 60 16 20

...parce que votre art exige le meilleur

Depuis plus de 100 ans, Marguerite se met au service de votre créativité en partageant votre passion pour les ingrédients nobles

Crème pâtissière à chaud

inspiration

Pralin & Croquant

passion

Pâte d'amande

excellence

Fourrage aux fruits

exigence

Nappage et miroir

création

CSM Bakery Solutions

www.csmbakerysolutions.com

0 800 616 816

Marguerite

parce que votre art exige le meilleur

© CSM France / Studio Pygmalion

Elle & Vire PROFESSIONNEL

LA QUALITÉ A DE LA VALEUR CELLE DE L'EXCELLENCE

Nous nous engageons pour l'Excellence

- Nous collectons notre lait à moins de 100 km de notre laiterie en Normandie
- Notre savoir-faire unique préserve le caractère de la crème crue
- Notre rendement en crème foisonnée est supérieur au marché*, couplé à une excellente tenue
- Notre Maison de la Crème forme plus de 10 000 chefs/an

https://www.elle-et-vire.com/pro/fr/

Vous nous témoignez chaque jour de ce qui fait pour vous sa valeur

Et vous, pourquoi faites-vous le choix de l'Excellence ?

#lesvaleursdelexcellence

Partenaire exclusif de l'école gastronomique BELLOUET CONSEIL DE PARIS

Bulletin de réservation

Vous pouvez également remplir votre bulletin de réservation directement en ligne sur notre site Internet et payer par paiement sécurisé.

Cours pratique : .....

Dates : .....

Nom et prénom du participant : Mr/Mme/Mlle : .....

Nom de l'entreprise (raison sociale) : .....

Adresse : N° : ..... Rue : .....

Code Postal : ..... Ville : ..... Pays : .....

Personne à contacter : Mr/Mme/Mlle : .....

Téléphone : ..... Fax : ..... E-mail : .....

Convocation adressée par : ❑ E-mail *(cf. ci-dessus)* ❑ Courrier postal *(à l'adresse ci-dessus)*

❑ À une autre adresse : .....

Fiches recettes : ❑ en Français ❑ en Anglais

Mode de règlement : ❑ Chèque ❑ Virement Bancaire ❑ Carte Bleue*

Impératif : toute inscription ne sera prise en compte qu'à réception du règlement.

Toute annulation à la demande d'un candidat doit être formulée uniquement par écrit (courrier ou e-mail) En cas d'annulation, entre 1 mois avant et 15 jours avant le début du stage, les frais de gestion d'un montant de 120 € TTC seront dus à l'École Bellouet Conseil. En cas d'annulation, après 15 jours avant le début du stage, la totalité du cours sera due et le stage reporté à une date ultérieure. Dans l'éventualité d'un nombre insuffisant de stagiaires inscrits, Bellouet Conseil se réserve le droit d'annuler le stage et en informe le stagiaire par e-mail ou téléphone au plus tard 10 jours avant le début de stage.

Réservation hôtelière : voir la rubrique dans les informations pratiques en page 27.

**Merci d'effectuer votre règlement par notre site, page « Boutique »*
***Merci de nous adresser le règlement avant le stage*

Bulletin à adresser à l'École Gastronomique Bellouet Conseil : 304 / 306, rue Lecourbe • 75015 Paris • Tél. : 01 40 60 16 20 • E-mail : *bellouet.conseil@orange.fr*

L'Émotion à votre image

Venez découvrir notre collection d'outils ludiques et incroyables mis à votre disposition pour sublimer votre savoir-faire.
Faites de votre nom une marque intemporelle, par la personnalisation de vos créations à l'infini.

PCB CREATION

Manufacture d'émotions

1 RUE DE HOLLANDE - CS 60067 - 67232 BENFELD CEDEX - Tél. 33 (0)3 88 587 333 - Fax. 33 (0)3 88 587 334
pcb.creation@pcb-creation.fr - www.pcb-creation.com

RESTEZ CONNECTÉS AVEC LA MANUFACTURE D'ÉMOTIONS