

# ECOLE GASTRONOMIQUE BELLOUET CONSEIL

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



## **CONVENTION PROGRAMME DETAILLE:** **COURS PRATIQUE : CHOCOLAT ET CONFISERIE PAR FREDERIC** **HAWECKER MOF CHOCOLATIER**

### **Objectifs :**

Elaborer des différents produits nouveaux ; une gamme de chocolat et confiserie en employant de nombreuses techniques de fabrication, parfum et montages originaux, décors nouvelles tendances.

### **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 :** Connaissance et technique de base sur la réalisation de chocolat et confiserie

### **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 :**

#### **Chocolaterie :**

Technologie des ganaches

Ganaches infusées

Ganaches aux fruits

Ganaches bi-couche

Pralinés cadrés

Pralinés moulés

Bonbons moulés

Tablettes fourrées

#### **Confiserie :**

Pots de caramel aux fruits à tartiner

Marmelade d'agrumes

Oranges confites

Réglisses

Guimauves à cadrer

Guimauves à mouler

Réglisses

Réglisses aux fruits

Gélifiés aromatisés

Gélifiés aux fruits

Fudges

Nougats

Pâtes de fruits bi-couche à mouler et cadrer

### **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.

304-306 rue Lecourbe 75015 Paris / Tél. 01 40 60 16 20 E-mail : [bellouet.conseil@orange.fr](mailto: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)