

ECOLE GASTRONOMIQUE BELLOUET CONSEIL

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



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE : **COURS PRATIQUE DESSERTS BISTRONOMIQUES ET CAFES GOURMANDS**

Objectifs :

Elaborer une nouvelle gamme de desserts à l'assiette et cafés gourmands pour la carte des bistrotts et brasseries. Des desserts rationnels et faciles à mettre en place au fil des saisons, avec des finitions et décorations 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 : Connaissance et technique de base sur la pâtisserie

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 de lui laisser la possibilité de s'exprimer la satisfaction ou difficulté rencontrée pendant le stage.

Programme :

DESSERTS A L'ASSIETTE :

Pain perdu suzette : Brioche fine, appareil à pain perdu, caramel à l'orange, glace à la vanille.

Mille feuille façon arlette : Feuilletage inversé, caramel tendre au beurre salé, ganache montée vanille chocolat blanc.

Assiette fête foraine : Churros, gaufres, crêpes, sauce chocolat.

Pomme tatin : Caramel, pommes tatin, feuilletage inversé, ganache montée vanille chocolat blanc.

Baba des îles : Pâte à baba, sirop exotique au rhum, salade de fruits exotiques, chantilly muscovado.

Tarte au chocolat snickers : Pâte sablée chocolat, crème onctueuse chocolat, cacahuètes caramélisées, caramel tendre au beurre salé.

Pavlova aux fruits de saison : Coque en meringue française, espuma coco vanille citron vert, salade de fruits exotiques.

La tarte citron : Pâte sablée amande, crème citron, coque en meringue française, gel citron.

Assiette choux choux : Pâte à choux, ganache montée à la pistache et chocolat blanc, compotée de framboise.

Verrine cheesecake fruits rouges : Crème fromage, crumble spéculoos, compotée de framboise, tuile framboise.

Le sandwich au nougat glacé : Nougat, pâte sablée amande, caramel tendre au beurre salé.

La tarte aux fruits : Pâte sablée amande, crème d'amande, compotée de framboise, crème pâtissière.

CAFES GOURMANDS :

Café gourmand n°1 : Café, brownies, cannelé, baba en verrine.

Café gourmand n°2 : Café, cookie gourmand, mini tartelette citron, mini flan traditionnel.

Café gourmand n°3 : Café, tartelette moelleuse au chocolat, verrine cheesecake spéculoos, churros sauce chocolat.

Café gourmand n°4 : Café, croustilles au chocolat, pavlova aux fruits exotiques, sandwich au nougat glacé.

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.