

# ECOLE GASTRONOMIQUE BELLOUET CONSEIL

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



## **CONVENTION PROGRAMME DETAILLE: COURS PRATIQUE DESSERTS DE RESTAURANT, GLACES ET SORBETS ( tout niveau )**

### **Objectifs :**

Elaborer des différents produits classiques et modernes : une gamme de desserts à l'assiette avec des décors tendances et recettes de base sur les glaces et sorbets.

### **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 rempli par le stagiaire afin laisser la possibilité de s'exprimer la satisfaction ou difficulté rencontrée pendant le stage.

### **Programme :**

#### **DESSERTS DE RESTAURANT**

##### **LA TARTE AU CITRON REVISITEE**

Pâte sablée amande, crème citron allégée, sauce fruits rouges, meringue vanille et macarons amande

##### **LA LEGERETE DU MONT BLANC**

Pâte sablée, crème montée au marron, confit de cassis, chantilly marron, ile flottante

##### **LE CONTRASTE AMANDE, FRAISE ET CITRONNELLE**

Pains de gènes, confit de fraise, ganache montée citronnelle, panacotta chocolat

##### **L'EMPREINTE DE RIZ AU LAIT ET FRAMBOIS**

Riz au lait à la vanille, framboise pépins, opaline, sorbet amande et gelée de citron vert

##### **L'ASSIETTE POIRE BELLE HELENE**

Pâte spéculoos, gelée de poire, chantilly chocolat lactée, émulsion poire, sauce chocolat

#### **GLACES ET SORBETS**

##### **LE POT INDIA**

Sorbet mangue, Coulis de framboise, Pistaches caramélisées

##### **LE POT BRETON**

Crème glacée caramel, Sauce caramel, Noix de pécan caramélisées

##### **LES SUCETTES DES ILES**

Sorbet fraise, Sorbet litchi, Glaçage esquimau rose

##### **LES SUCETTES AMERICAINES**

Glace cheese cake, Sorbet mûre, Glaçage esquimau violet

### **- Action de Formation :**

- **Durée du stage : 04 jours x 8 heures =32 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**

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.