

ECOLE GASTRONOMIQUE BELLOUET CONSEIL

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



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE : **COURS PRATIQUE DESSERTS GASTRONOMIQUES ET CAFE** **GOURMAND**

Objectifs :

Elaborer des différents produits nouveaux : une gamme de desserts à l'assiette et café gourmand pour la carte de bistrot et brasseries, des desserts rationnels et faciles à mettre en place au fil des saisons, accompagnés 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 rempli par le stagiaire afin laisser la possibilité de s'exprimer la satisfaction ou difficulté rencontrée pendant le stage.

Programme :

DESSERTS A L'ASSIETTE

Pain Perdu Suzette – Brioche Mousseline, Sauce Orange Caramel au Cointreau, Suprêmes d'oranges, Tuiles de Brioche

Mille Feuilles Façon Arlette – Feuilletage Caramélisées, Ganache Montée Vanille, Sauce Caramel au Beurre Salé

Finger Pomme Tatin - pommes confites, Crème chantilly mascarpone, Sauce Caramel au Beurre Salée

Pavlova aux Fruits de la Saison – Coque de Meringue caramélisée, Chantilly Vanille Mascarpone, Fruits de saisons

Baba des îles – pâte à Baba, sirop au vieux rhum, des fruits de la saison crème vanille au muscovado

Assiette fête foraine, pâte à churros et sauce Chocolat Chaude Epicée, gaufre

Tarte au Chocolat snickers – allumettes de sable au chocolat, crème onctueuse au chocolat, base croustillante aux noisettes

Verrine Cheesecake– Crumble Spéculoos, confit de framboise et crème cheese légère

Le Sandwich Nougat Glacé – Nougat Façon Parfait, Pâte sablé amandes à la vanille de Madagascar

CAFE GOURMAND

Churros Sauce Chocolat, Cromesquis aux Chocolat, Pavlova avec Chantilly Vanille au Siphon et Framboise

Cookie Sandwich glacé, Cannelé, Baba en Verrine

Tartelette Chocolat, Brownie Moelleux, Cheesecake Spéculoos en verrine

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**

L'Ecole Bellouet conseil est référencée par les organismes collecteurs et les formations sont éligibles à la subrogation.