



## **CONVENTION PROGRAMME DETAILLE:** **COURS PRATIQUE ECLAIRS « COUP DU CŒUR »**

### **Objectifs :**

Elaborer des différents produits nouveaux : une nouvelle gamme d'éclairs avec les garnitures classiques, modernes et revisités. La présentation de glaçage et finition tendance.

### **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 :**

**Recette de pâte à choux**  
**Croustillant**  
**Glaçages**

### **LES GARNITURES :**

**Eclair Marron Yuzu**  
**Eclair Fraise Tagada**  
**Eclair Spéculoos**  
**Eclair Caramel Beurre Salé**  
**Eclair Cassis Violette**  
**Eclair Ananas Citronnelle**  
**Eclair Chocolat Lait Passion**  
**Eclair Mangue Epicée**  
**Eclair Chocolat Noisette**  
**Eclair Tarte Citron**  
**Eclair St Honoré**  
**Eclair Paris-Brest**

### **Action de Formation :**

- **Durée du stage** : 02 jours x 8 heures =16 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** : 775.00 € H.T – 930.00 € TTC

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