



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 Spéculoos
Eclair Caramel Beurre Salé
Eclair Cassis Violette
Eclair Ananas Citronnelle
Eclair Chocolat Lait Passion
Eclair Mangue Epicée
Eclair Tarte Citron
Eclair St Honoré

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.