

# ECOLE GASTRONOMIQUE BELLOUET CONSEIL

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



## **CONVENTION PROGRAMME DETAILLE: COURS PRATIQUE :** **« Entremets – Tradition et Evolution »**

### **Objectifs :**

Elaborer des différents produits classiques et modernes : une gamme d'entremets aux parfums différents, montages rationnelles, adaptées à la fabrication quotidienne dans une pâtisserie.

### **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 :** Aucune technique et connaissance requis

**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 :**

#### **Champagne**

Biscuits pâte à choux, Gelée de Champagne, Mousse Champagne Fruits Rouge

#### **Chouquette**

Pain de gênes, Confit de fraise, Ganache montée citronnelle

#### **Irish Coffee**

Biscuits Madeleine miel cannelle pécan, Crémeux allégé au Bailey's, Suprême au café

#### **Orange Café**

Streusel noisette, Biscuit orange, Crémeux café, Chantilly orange

#### **Aubenas**

Biscuits marron moelleux, Gelée marron, Mousse vanille façon parfait, Glaçage miroir vanillé

#### **Saveur**

Biscuits caramel, Confit griotte, Pommes caramélisées, Mousse chocolat blanc façon confiture lait, Biscuit cuillère boudoir, Glaçage miroir rouge

#### **Symphonie**

Streusel noisette, Biscuit citron vert, Compotée fraise, Mousse cream cheese, Glaçage miroir jaune or, Biscuit mousse, Guimauve coco

### **- 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 : 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.