

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 gènes, 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 : 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.