



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE: **COURS PRATIQUE FESTIVAL DE MACARONS**

Objectifs :

Elaborer des différents produits nouveaux : une gamme de macarons aux garnitures classiques, modernes et revisitées.

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 : Aucune connaissance et technique requis afin de participer à ce stage

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 :

LES COQUES DE MACARONS :

Les macarons à la meringue italienne nature
Les macarons à la meringue italienne chocolat
Solutions aux problèmes rencontrés

LES GARNITURES :

Macaron Cassis	Macaron Fraise
Macaron Citron	Macaron Framboise
Macaron Chocolat au lait passion	Macaron Abricot vanille
Macaron Mandarine	Macaron Pêche de vigne
Macaron Coco	Macaron Chocolat au lait noisette
Macaron Pistache	Macaron Vanille
Macaron Caramel salé	Macaron Café
Macaron Chocolat tonka	Macaron Bailey's
Macaron Spéculos	Macaron Thé Earl Grey
Macaron Huile d'olive	Macaron Orange
Macaron Figue	Macaron Banane

LES AUTRES VARIETES DE MACARONS :

Macarons de Nancy
Macarons pain d'anis
Macarons hollandais
Les macarons rapides
Les macarons à la meringue française
Les macarons pistache
Les macarons noisette

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.