



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE: **COURS PRATIQUE FESTIVAL DE SANDWICHES ET TARTINES**

Objectifs :

Elaborer des différents produits nouveaux : une gamme de sandwiches, tartines et pizza et salade, afin de développer la vente des produits à emporter, y compris les recettes de pain de mie, baguette et pain viennois.

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 ou boulangerie.

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 PAINS

PAIN DE MIE / PAIN DE MIE COMPLET CEREALES / PAIN DE TRADITION SUR LEVAIN / LA PATE FERMENTEE/ PAIN DE TRADITION SUR AUTOLYSE / BAGUETTES AUX GRAINES / PAIN VIENNOIS EN FORME BAGLE/ POUR SANDWICHES / PAIN CIABATTA /PAIN CIABATTA AUX OLIVES

LES SANDWICHES PAIN DE MIE

LE POPEYE / LE CLUB POULET / L'ANGLAIS / L'ATLANTIQUE / LE POULET AU PESTO / LE THON AVOCAT /

LES SANDWICHES BAGUETTE

LE CHASSEUR / LE CRABE MACHE / SAVOIE / LE FJORD

LES CIABATTA

L'ESPAGNOLE / LE GRECQUE

LES SANDWICHES TARTINE

TARTINE COLESLAW POULET / TARTINE NORVEGIENNE / TARTINE DU PECHEUR / TARTINE ALSACIENNE / TARTINE DE M.SEGUIN / TARTINE ITALIENNE / TARTINE CARPACCIO

LES SANDWICHES POLAIRE

CREVETTE CIBOULETTE / GRAND NORD / L'INDIEN / POLAIRE SUR TERRE

LES SANDWICHES WRAPS CUPS

LA TIMBALE DES CHAMPS / TACOTHON / CRUDITES

LES PIZZAS

PÂTE A PIZZA / SAUCE TOMATE A PIZZA / LA ROQUETTE / ROQUEFORT / LEGUME GRILLE / MARGUERITE /

LES PASTAS BOX

HAMBURGER/ BAGLE POULET CRUIDITE

LES SALADES

DELICE TROPICALE/CESAR AU POULET/LANDAISE

- Action de Formation :

- **Durée du stage :** 03 jours x 8 heures = 24 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 :** 1250.00€ H.T – 1500.00€ T.T.C

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