



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE: **COURS PRATIQUE FEUILLETES SALES, TOURTES ET QUICHES**

Objectifs :

Elaborer des différents produits nouveaux : une variété de feuilletés salés, une gamme des tourtes et quiches avec des nouveaux mélanges..

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 cuisine.

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 RECETTES DE BASES**

- * LE FEUILLETAGE INVERSE
- * L'APPAREIL A QUICHE
- * LA SAUCE BECHAMEL
- * LA PÂTE A PÂTE
- * LE ROUX
- * LA SAUCE MORNAY

*** LES QUICHES**

- * LA QUICHE AU POT AU FEU
- * LA QUICHE DE BROCOLIS AU CHÈVRE ET LARDONS
- * LA QUICHE PROVENCALE
- * LA QUICHE DE BOURGOGNE
- * LA QUICHE MILANAISE

*** LES TOURTES**

- * LA TOURTE D'AGNEAU A LA FLEUR DE THYM
- * LA TOURTE DE RIS DE VEAU ET LEGUMES
- * LA TOURTE LORRAINE
- * LA TOURTE AU CHOU-FLEUR ET JAMBON
- * LA TOURTE DE BLANQUETTE DE VOLAILLE
- * LA TOURTE AU CURRY D'AGNEAU

*** LES FEUILLETES**

- * LE CHAUSSONS DE VOLAILLE AUX POMMES
- * LE FEUILLETE D'ENDIVES AU ROQUEFORT
- * LE PITHIVIERS DE SAUMON ET POIREAUX
- * LE DARTOIS DE POISSON AUX CREVETTES
- * LA BOUCHEE A LA REINE
- * LE VOL AU VENT DE FRUIT DE MER

*** LES SPECIAUX**

- * LE COULIBIAC
- * LE PATE EN CROUTE
- * LE PATE PANTIN

- 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 organisme collecteur et les formations sont éligibles à la subrogation.