

# ECOLE GASTRONOMIQUE BELLOUET CONSEIL

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



## **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 DE RIS DE VEAU ET LEGUMES
- \* LA TOURTE AU CHOU-FLEUR ET JAMBON
- \* LA TOURTE AU RIS DE VEAU ET LEGUMES

#### **\* LES FEUILLETES**

- \* LE PITHIVIERS DE SAUMON ET POIREAUX
- \* 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** : 1162.50 € HT – 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.