



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE : **COURS PRATIQUE: GLACES, SORBETS, VERRINES ET** **ESQUIMAUX 2 jours**

Objectifs :

L'objectif de ce stage est d'amener le stagiaire à élaborer d'une gamme de desserts glacés avec réalisation des glaces, des sorbets, des crèmes glacées, des parfaits.

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

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 bases

- Les crèmes glacées : café caramel, chocolat blanc vanillée, chocolate noir, aux pistaches, caramel, aux pains d'épices,
- Les glaces aux œufs : chocolat blanc, praline noisette,
- Les sorbets : mangue, sorbet cocktail caraïbes, mure, groseille, citron jaune, cheese cake
- Les biscuits : cookies au chocolat lait et noix de pecan, macarons amande

Les accompagnements

- Les sauces : caramel, caramel au beurre salé, chocolat
- Les compotées : framboise, griotte
- Les coulis : framboise, cocktail de fruits de bois

Les fruits secs caramélisés : noisettes, amandes, pistaches, cacahuètes, noix de pécan

Diverses :

- Les glaçages pour les sucettes : noir, lactée, ivoire

Les pots de glaces :

- Le pot india - Le pot sensualité - Le pot breton - Le pot sicilien

Les sucettes :

- Sucette des îles
- Sucette Italienne
- Sucette extrême

Les verrines :

- Verrine du 306
- Verrine Bellouet
-

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 :** 820.83.00 € H.T – 985.00 € TTC

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.