



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE:

COURS PRATIQUE : INNOVATION PATISSERIE JONATHAN MOUGEL

Objectifs : Elaborer des différents produits nouveaux : une gamme de gâteaux modernes et revisités, montages originaux en moules spéciaux, nouveaux décors très tendances.

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 réalisation d'entremets et petits gâteaux. -

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 :

Tarte citron- amande

Pâte sucrée amande-croustillant amande citron-crème citron-gelée citron gingembre-meringue amande.

Texture 7

Biscuit cacao-crumble chocolat-crèmeux chocolat- mousse chocolat-biscuit tendre chocolat-chantilly
chocolat-sablé cacao

Humus cacao :

Sablé cacao-cake chocolat-ganache chocolat-compote orange-décors chocolat

Tarte café-Pécan :

Pâte sucrée noisette-praliné crunchy pécan-crèmeux café-compote orange passion-Chantilly café blanc.

Papouasie :

Biscuit chocolat –crèmeux chocolat- compotée exotique – mousse chocolat –glaçage chocolat

Feuilleté pommes-vanille-framboise

Pâte feuilletée-crème vanille-pommes caramel-confit framboise acidulé-Chantilly Vanille

Paris-cortemillia

Pâte à choux-praliné Piémont-crunchy Praliné Piémont-crème praliné Piémont-crumble fruits -secs et fruits moelleux

Cap Corse

Pâte sucrée noisette-cake orange-mandarine-crèmeux lait-compote mandarine-Chantilly noisette-chouquette

Tarte fraise-Rhubarbe

Pâte sucrée noisette-crème d'amande-texture rhubarbe /fraise –compote de fraises- crème vanille intense.

Petit gâteau caramel -Sobacha

Biscuit caramel-croustillant Sobacha-crème vanille-crèmeux caramel-glaçage vanille- Chantilly Sobacha.

- 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€ H.T / 1395.00€ T.T.C

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