

# ECOLE GASTRONOMIQUE BELLOUET CONSEIL

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



## **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 :**

**Estival-fraisier : (baba)**

Fraise-vanille-agrumes

**Magnolide : (cake)**

Chocolat texturé

**Cœur de ruche : (tartelette)**

Chocolat –noisette-caramel

**Saint Honoré vanille : (petit gâteau)**

Vanille bleue et caramel

**Paris –Toscana (petit gâteau chou)**

Noisettes et café

**Fromage blanc et framboises : (tartelette)**

Fromage blanc, noisette et framboise

**Festival de citrons : (tartelette)**

Citron et cacahuètes

**Encéfalo 6 : (petit gâteau)**

Chocolat et caramel

**Mango (petits gâteau)**

Mangue, amande et chocolat au lait

**Forêt noire (petit gâteau)**

Chocolat, cerise et vanille

**1000% vanille (petit gâteau)**

Vanille et amande

**Noisetiers : (petit gâteaux)**

Noisette et mandarine

**Humus tatin (petit gâteaux)**

Caramel, fleur de sel, crème fraîche

**Succés fraise- pamplemousse (petit gâteau)**

Amande, fraise et pamplemousse

**- 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.

 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.