

# 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 :**

##### **Snow 2023 : (bûche)**

Vanille et exotique

##### **Magnolide : (cake)**

Chocolat, caramel, épices

##### **Illusion : (bûche)**

Chocolat au lait, mangue et citron vert

##### **Planteur : (bûche)**

Vanille, ananas-goyave, rhum et citron vert

##### **Toscane : (bûche)**

Noisettes et café

##### **Encefalo 6 (entremets de réveillon)**

Chocolat texturé

##### **Etoile scintillante : (bûche)**

Fromage blanc, vanille et framboise

##### **Pain d'épices orange : (cake)**

Epices et orange

##### **Saint Barthélémy : (bûche)**

Vanille-ananas et chocolat

##### **Forêt noire : (entremets de réveillon)**

Chocolat, cerise et vanille

##### **Tablette Gravure : (confiserie)**

Noisette et Grué de cacao

##### **Sapin Gianduja : (confiserie)**

Gianduja, vanille et chocolat

#### **- 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.