



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE: COURS PRATIQUE : **« LA PATISSERIE CLASSIQUE TRADITIONNELLE »**

Objectifs :

Elaborer des différents produits classiques : une gamme des pâtisseries classique et traditionnelles, montages rationnelles, adaptées à la fabrication quotidienne dans une pâtisserie.

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 :

LA PATE A CHOUX

LES GARNITURES ET FINITIONS DES ECLAIRS OU RELIGIEUSES

LES PARIS BREST

LE SAINT HONORE

LES BABAS CLASSIQUES

LES MILLE FEUILLES INDIVIDUELS

LES GARNITURES DE MILLE FEUILLES VARIANTES

LA TARTE CITRON

LA TARTE CHOCOLAT

LE FRAISIER

LE FLAN VANILLE

L'OPERA

- 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.