



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE: COURS PRATIQUE : **« LA PATISSERIE CLASSIQUE TRADITIONNELLE 1 »**

Objectifs :

Elaborer des différents produits classiques : une gamme des pâtisseries classique et traditionnelles, montages rationnelles, adaptés 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 : Aucun connaissance et technique requis

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 Eclairs

Les Religieuses

Les Paris Brest

Les St Honorés

Mille Feuilles Vanille – Chocolat – Caramel

Cannelé Bordelais

Flan Pâtissier

L'Opéra

- Action de Formation :

- **Durée du stage : 04 jours x 8 heures = 32 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 : 1233.33 € H.T 1480.00€ 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.