



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE: COURS PRATIQUE : **« LA PATISSERIE CLASSIQUE TRADITIONNELLE 2 »**

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 : 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 :

Le Royal au Chocolat

Le Succés

Le Fraisier

Les Babas Classiques & Fruités

Tartes au Citron

Mont Blanc

La Galette des Rois à la Frangipane

Entremets Poire Caramel

La Forêt Noire

La Charlotte aux Fruits Rouges

- 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 :** 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.