



## **CONVENTION PROGRAMME DETAILLE :** **COURS PRATIQUE LES PATISSERIE DES FETES DE FIN D'ANNEE**

### **Objectifs :**

Elaborer des produits nouveaux ; nouvelle gamme des pâtisseries et produits salés, rationnels et rapides dans les montages, des finitions et décors appropriés pour faciliter le travail en laboratoire et la vente de fin d'année.

### **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.

### **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 galettes de Rois**

- La galette des rois traditionnelle
- La galette des rois framboise rhubarbe
- La galette des rois abricot lavande
- La galette des rois pain d'épices aux agrumes
- La galette des rois poire gingembre

#### **La bûche de Noël**

- La buche signature, biscuit léger amande chocolat, Confit de framboise myrtilles, mousse chocolat lactée, croquant inspiration Myrtilles.

#### **Les entremets du jour de l'an**

- L'Horloge : dacquoise amande, crémeux chocolat noir « Venezuela », mousse chocolat noire, crème chantilly caramel zéphyr.
- L'Iceberg : Biscuit coco, compote de fruits rouges, mousseux exotique, mousseux chocolat blanc citron vert. Guimauve décor.
- Le cotillon : croustillant myrtille, biscuit pâte à choux, palet de fruits rouges et crément, mousse crémant d'alsace, décor chocolat
- Le passage pourpre : biscuit noisette Muscovado, crémeux batna, compote de fruits rouges, mousse au chocolat caramel.
- Le renne : biscuit noix de pecan, compoté de poire citronnée, caramel mou, mousse au chocolat caramel.

#### **Les petits plateaux salés**

- Le croque-monsieur à la truffe, tomate, oignon et bacon
- Le mini chou forestier
- Eclairs aubergine et chèvre
- La tartelette de saumon
- Le sablé parmesan et noisette
- La madeleine en verdure
- Le samossa breton
- Le blinis de la mer

#### **- 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.