



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.



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.