

ECOLE GASTRONOMIQUE BELLOUET CONSEIL

◆ Cours pratiques ◆ Cours longue durée ◆ Démonstration ◆ Conseils techniques



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE: COURS PRATIQUE **LA VIENNOISERIE (tout niveau)**

Objectifs :

Elaborer des différents produits de base : une gamme de pâtes de base et applications divers avec des garnitures et finitions revisitées.

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 : Aucune 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 :

Recettes de Base:

La Brioche Fine
Kugelhopf
Brioche Feuilletée
Pâte à Pain au Lait
Kouing Aman
Pâte à Croissant
Feuilletage Inversé
Crème Pâtissière
Crème d'Amande
Sirop à 30°B
Masse de Gélatine
Utilisations et Poids de la Brioche

Les Produits:

Les Bostocks
Les Galettes Pécan Vergeoise
La Brioche façon Tropeziennne
Les Pains aux Raisins
Les variantes de pains au lait
Les Croissants et Pains au Chocolat
Les Croissants Fourrés Framboise
Les Chaussons aux Pomme (Façon Tatin)

- 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.