

# 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 : 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.