



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE : Cours Pratique **La Viennoiserie Savoureuse par Cyrille Van Der Stuyft MOF Boulanger**

Objectifs :

Elaborer des différents produits nouveaux : une gamme de pâtes de base et viennoiseries savoureuse avec des applications divers avec des garnitures et finition revisitées et modernes.

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 de base sur la boulangerie et viennoiseries

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 NŒUD

Pâte à croissant en forme de nœud, caramel finition sirop

- L'ECLAIR BRIOCHE SESAME

Pâte à brioche au sésame, caramel fleur de sel

- LA BABKA CHOCOLAT NOISETTE

Pâte à brioche, pâte à tartiner maison, noisette torréfiée

- LE P'TIT GOUTER

pâte à croissant, pâte sablée, décor chocolat et caramel

- LA FLEUR RHUBARBE

Pâte à brioche, composée rhubarbe et fruits rouges, craquelin

- LA TARTELETTE PECAN

Pâte sablée, appareil pécan et sirop d'érable

- L'HEMISPHERE

Pâte à croissant, compotée fruits rouges finition sirop

- GALETTE FRANGIPANE

Pâte feuilletée inversé, frangipane

- GALETTE MYRTILLE FLEUR D'ORANGER

Pâte feuilletée inversé, frangipane myrtille et fleur d'oranger

- CROISSANT AU BEURRE

Pâte à croissant

- CUBE EN PATE A CROISSANT

Pâte à croissant, pâte à tartiner

- 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

- Les modalités d'exécution de l'action de formation : Présentiel Face à face Inter en centre de formation

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.