



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE:

Cours pratique : Les Créations au Chocolat CACAO BARRY par JM Perruchon MOF Pâtissier

Objectifs :

Elaborer des différents produits nouveaux ; redécouvrir le chocolat, ses grands classiques et des créations originales réalisés par MOF Pâtissier, Jean Michel PERRUCHON avec la participation de CACAO BARRY.

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 et petits gâteaux.

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 :

*** PRESENTATION DU CHOCOLAT**

- * L'HISTOIRE DU CHOCOLAT
- * LE MARCHE DU CHOCOLAT
- * LES DIFFERENTES PROVENANCES AU TRAVERS DU MONDE
- * LA PRODUCTION DU CHOCOLAT
- * PRESENTATION DE LA GAMME CACAO BARRY
- * CACAO COLLECTIVE
- * LES AMBASSADEURS
- * L'OR NOIR

*** LES TESTS**

*** PARTIE OLFACTIVE DES VARIETES DE CHOCOLAT AVEC DEGUSTATION:**

- Chocolat de couverture noir avec les différents pourcentages de cacao
- Chocolat de couverture lactée
- Chocolat blanc
- Les Origines
- les pralinés

*** LES BONBONS**

- * LE CAMEL ZEPHYR CAMEL TATIN
- * LE DOME CHOCOLAT BLANC ZEPHYR PISTACHE
- * LA CABOSSE ALUNGA PRALINE NOISETTE
- * LA TABLETTE RUBIS
- * LE BONBON RUBIS FRAMBOISE

*** LES CREATIONS**

- * LA TARTE VANILLE ET CREMEUX CHOCOLAT INAYA
- * LE PETIT GATEAUX CAMEL CACAHUETE ET CHOCOLAT LACTEE ALUNGA
- * LE PETIT GATEAUX CHOCOLAT BLANC ZEPHYR ET FRUITS DES BOIS
- * LA BUCHE VANILLE NOIX DE PECAN ET CHOCOLAT MADIROFOLO
- * LA BUCHE CREME BRULEE ORANGE ET CHOCOLAT NOIR MEXIQUE
- * LA BUCHE CAMEL POIRE ET CHOCOLAT LACTEE PAPOUASIE

*** LES CENTRE DE TABLE**

- * 4 CENTRES DE TABLE FESTIFS POUR LA DECORATION DES TABLES DE NOEL

- 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.