

ECOLE GASTRONOMIQUE BELLOUET CONSEIL

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



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE:

COURS PRATIQUE : « LES CREATIONS DE JOHAN MARTIN »

Objectifs :

Elaborer des différents produits nouveaux : une gamme des gâteaux modernes et revisités, montages originaux en moules spéciaux, nouveaux décors.

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 :

ECLAIR CHOCOLAT

Croustillant Grué de cacao – Biscuit chocolat- Crème chocolat – Mousse chocolat

CHOUX 100% CHOCOLAT

Pâte à choux chocolat – Craquelin chocolat- Crème chocolat – Miroir intense

LA FORET NOIRE

Biscuit imbibé Kirsh - Crème vanille Kirsh - Moussechocolat – Griotte Déco

MISS COCO

Cake coco imbibé exotique – Crème vanille - Crème brulée Mangue – Appareil gourmand ivoire – Copeaux de coco fraîche

FLEUR EDELWEISS

Biscuit fondant amande citron – Crème Fleur d'oranger – Confit de Framboise

LA PAVLOVA EXOTIQUE

Meringue croquante – Compote Mangue et Yuzu – Chantilly Vanille

SMITH

Génois amande – Crème pomme verte – Diplomate coco pomme verte – Déco

TOUPIE CARAMEL PRALINE

Streusel reconstitué – Caramel mou – Chantilly caramel – Praliné noisette – Glaçage gourmand noisettes

MONT-BLANC

Sablée Meringue – Confit cassis – Crème marron – Pain de gènes – Crème d'amande et vanille

LE GATEAU AU CHOCOLAT

Feuilletine praliné – Biscuit sacher chocolat – Crémeux chocolat – Mousse chocolat noir – Glaçage noir 64%

- 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.