

ECOLE GASTRONOMIQUE BELLOUET CONSEIL

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



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE:

COURS PRATIQUE : LES CREATIONS DE JULIEN ALVAREZ

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

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 :

Tarte vanille noix de pécan

pâte sablée / mirlinton / croustillant noix de pécan noir / praliné coulant / chantilly / panacotta vanille

Baba au Rhum

pâte à baba / sirop rhum-exotique / crème chantilly muscovado vanille grillée nappage mangue-passion

Tiramisu

coque choc / croustillant amande café / sirop café / crème mascarpone / cœur coulant café

Tarte choc

pâte sablée amande / croustillant praliné grué / ganache / biscuit choc beurre noisette

Eclair vanille

pâte à choux / craquelin / crème vanille X58/ pulvérisation et décor choc blanc vanillé

Banoffee

brownies Jivara banane/crémeux confiture de lait /spéculoos/ crème légère

Pépité pistache F.O

biscuit fondant pistache / praliné pistache / chantilly pistache-fleur d'oranger / croustillant praliné pistache

Baklava abricot

fond de baklava/beurre d'amande/ chantilly fleur d'oranger/ compotée d'abricots

Fraisier

biscuit pâte à choux/ compotée de fraises /chantilly vanille mascarpone

Tarte aux citrons

fond reconstitué streusel noisette/ crème et crème légère citron/ gel citron nuage citron vert gingembre

Gâteaux de Savoie citron

masse à biscuit de Savoie citron/ confit de citron/brunoise de citron confit

Tartelette framboise verveine

streusel noisette/ coque de meringue/ cœur coulant framboise/ chantilly estragon/ framboises fraîches

- 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 : 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.