



## **CONVENTION PROGRAMME DETAILLE:** **COURS PRATIQUE : LES CREATIONS DE MARC DUCOBU**

**Objectifs :** Elaborer des différents produits nouveaux : une gamme de pâtisseries 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 :**

#### **- Le Palet or**

Fond sablé, ganache au chocolat, caramel fleur de sel.

#### **- XXL praliné**

Pâte feuilletée caramélisée, mousseline praliné, praliné croustillant, noisettes caramélisées

#### **- Le Pommeline**

Fond sablé, pommes caramélisées, crumble, crème légère à la vanille, caramel liquide.

#### **- L'Eclat de chocolat**

Fond sablé, moelleux au chocolat, praliné croustillant, feuille de chocolat croustillante

#### **-La Tablette signature**

Coque en chocolat garnie de caramel liquide, noisettes caramélisées, praliné feuilletine croustillant

#### **- Le Cookies**

Cookies aux fruits secs, chocolat et fleur de sel

#### **- Le Flan**

Flan à la vanille ultra gourmand

#### **- Le 1000 feuille chocolat**

#### **- Le Saint- honoré**

#### **- Le Profiteroles revisité**

#### **- Le Paris Brest avec feuilletage**

#### **- La Tarte marrons-cassis**

#### **- 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.



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.