

ECOLE GASTRONOMIQUE BELLOUET CONSEIL

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



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE:

COURS PRATIQUE : LES CREATIONS DE GABRIEL LE QUANG MOF PÂTISSIER

Objectifs : Elaborer des différents produits nouveaux : une gamme d'entremets, petits gâteaux et gâteaux de voyage 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 de laisser la possibilité de s'exprimer la satisfaction ou difficulté rencontrée pendant le stage.

Programme :

LES ENTREMETS:

Cheesecake exotique

Entremets rationnel déclinable sans gluten.

Déova

Entremets aux fruits rouges, comme une céramique

LES PETIT GATEAUX :

Cygne pâte à choux rhum raisin (Petit gâteau)

Grand classique du cygne pâte à chou, remis au goût du jour.

OQO poire (petit gâteau)

Montage simple, forme originale

Cheesecake exotique (petit gâteau)

Montage rationnel, déclinable sans gluten)

Nénuphar aux dattes et aux épices (petit gâteau)

Montage en direct sans congélation.

Baba caipirinha

LES TARTES:

Tarte filo aux agrumes

Forme innovante

Tarte chocolat crémeuse

Fonçage, émulsion

Tarte bourdaloue revisitée

LES GATEAUX DE VOYAGES

Gâteau de voyage amande citron

Montage original

Mini madeleine marron pamplemousse sans gluten (petit four)

Forme originale, pochage

Four sec praliné (petit four)

- 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.

304-306 rue Lecourbe 75015 Paris / Tél. 01 40 60 16 20 E-mail : bellouet.conseil@orange.fr / <http://www.ecolebellouetconseil.com>

SAS au capital de 39636,74 € - SIRET:353 896 582 00023 - RCS PARIS B 353896 582 (90 B 05684) - N°TVA Intercommunautaire FR 23353 896 582 - Code APE 8559A : **Organisme de formation**

enregistré à la DIRECCTE Ile-De-France sous le numéro d'existence :11753768575 (Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat)