

ECOLE GASTRONOMIQUE BELLOUET CONSEIL

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



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE: **COURS PRATIQUE : LES CREATIONS PAR JONATHAN MOUGEL**

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

Estival-fraisier : (baba)

Fraise-vanille-agrumes

Magnolide : (cake)

Chocolat texturé

Cœur de ruche : (tartelette)

Chocolat –noisette-caramel

Saint Honoré vanille : (petit gâteau)

Vanille bleue et caramel

Paris –Toscana (petit gâteau chou)

Noisettes et café

Fromage blanc et framboises : (tartelette)

Fromage blanc, noisette et framboise

Festival de citrons : (tartelette)

Citron et cacahuètes

Encéfalo 6 : (petit gâteau)

Chocolat et caramel

Mango (petits gâteau)

Mangue, amande et chocolat au lait

Forêt noire (petit gâteau)

Chocolat, cerise et vanille

1000% vanille (petit gâteau)

Vanille et amande

Noisetiers : (petit gâteaux)

Noisette et mandarine

Humus tatin (petit gâteaux)

Caramel, fleur de sel, crème fraîche

Succés fraise- pamplemousse (petit gâteau)

Amande, fraise et pamplemousse

- 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.