

# ECOLE GASTRONOMIQUE BELLOUET CONSEIL

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



## **CONVENTION PROGRAMME DETAILLE:**

### **COURS PRATIQUE : LES CREATIONS PAR JONATHAN MOUGEL MOF PATISSISER**

**Objectifs :** Elaborer des différents produits nouveaux : une gamme des produits au chocolat 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 :**

**Univers du chocolat par Jonathan Mougel**

DÉCOUVERZ UN BUFFET « Univers chocolat allant de la confiserie à la pièce artistique. »

Tablette de saison :    Tablette fourrée noisette et caramel chocolat

Bonbon estival :    Black sésame, caramel et vanille

Humus cacao café :    Gouter : chocolat et café, l'univers de la fermentation

100% choc :    Tartelette : chocolat en 6 textures

Ex el cacao :    petit gâteau - chocolat, vanille fumée et agrumes

Tikul :    Entremets ou bûche - cacao blanc du Mexique, et fruits de saison.

Riyadh :    Bouchée - cacahuètes et caramel et chocolat

Pâte à tartiner :    Chocolat et noisette

Sablés gourmands :    Chocolat et gianduja

Apéritif :    Sablé salé cacaotés pour l'apéritif

Pièce artistique de présentation    Thème « minéral géométrique »

#### **- 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.