



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE : **COURS PRATIQUE : LES SECRETS DU PANETTONE ET** **SPECIALITES ITALIENNES PAR LUIGI BIASETTO**

Objectifs :

Elaborer des produits nouveaux ; les panettones italiens aux différents parfums et traditionnels et modernes, et aussi quelques spécialités italiennes. Apprendre des technologies des principales matières premières utilisées pour faire des panettones et analyse de l'action et rôle dans la préparation des pâtes.

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.

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 :

Réalisation et Fabrication de la levure mère à partir d'une pomme
Connaissance technologique de la levure mère et la tenue en vie

- PRODUITAVEC LEVURE MERE:

- PANETTONE FOCACCIA
- PANETTONE CLASSIQUE
- PANETTONE CAMEL NOIX PECCAN
- PANETTONE ORANGE SAFRAN
- PANETTONE CHOCOLAT
- PANDORO

- TORTA DELLE ROSE
- FOCCACCIA AU FRUIT FRAIS


PRODUITS SANS LEVURE MERE

- LINZER Alto Adige
- AMOR POLLENTA Lombardie
- PAN FORTE Toscane
- TURTA DEI DOGI Venise
- SBRISOLONA Mantova
- RUSSA Milano
- STRUDEL Alto Adige
- CAPRESE Napoli
- PASTIERA NAPOLETANA Napoli
- BRESCIANA Brescia

- 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.