

ECOLE GASTRONOMIQUE BELLOUET CONSEIL

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



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE:

COURS PRATIQUE LE PAIN TRADITIONNEL FRANÇAIS PAR LUDOVIC RICHARD M.O.F. BOULANGER

Objectifs :

Elaborer des différents produits nouveaux en appliquant les pâtes et techniques de base sur la boulangerie française, pétrissage, façonnage à la main, baguette rustique, pain de tradition et pains artisanales sur le levain poolish.

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 : Aucune connaissance et technique requis afin de participer à ce stage

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 :

- Connaissances Technologique en lien avec le métier de Boulanger (*La culture professionnelle, les matières premières, les techniques professionnelles ...*)
- Pain de tradition sur pâte fermentée - Pain de tradition sur levain liquide
- Baguette à la farine de meule sur levain liquide
- Pain au levain – Pain Muesli vitalité
- Pain complet sur levain
- Pain de campagne sur levain
- Pain aux céréales
- Pain de seigle sur pâte fermentée - Tourte de seigle au levain
- Pain à l'orange & aux graines de pavot
- Baguettine tout chocolat
- Pain aux épices
- Pain aux légumes
- La Focaccia aux herbes de Provence - Focaccia au pesto
- Focaccia aux flocons de tomates et aux graines de pavot
- Pain au cidre & aux pommes
- Couronne bretonne au blé noir
- Fougasse aux tomates séchées & aux pavots
- Le Pain Viennois Mangue Passion Coco Chocolat
- Brioche au citron vert - Brioche citron framboise - Brioche chocolat – Brioche Suzette
- Brioche Pommes cannelle - La Brioche aux fruits
- Craquantine poires caramel - Délice d'automne – Rêve de Vienne
- La Brioche feuilletée - La Brioche feuilletée au chocolat
- Croissant sur levain liquide
- Pain au Chocolat Praliné Noisettes - Pains au chocolat Pommes - Pain au Chocolat Framboise
- Douceur des Iles - Le granité pêche, pomme, chocolat
- Le roulé mangue passion chocolat
- Le Caprice de Bretagne
- Tarte d'Eugénie Chocolat Crémeux Mangue Passion & Framboises
- Tarte d'Eugénie Praliné Pommes Cannelle

- Action de Formation :

- **Durée du stage** : 04 jours x 08 heures = 32 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** : 1550.00€ H.T 1860.00€ T.T.C

L'Ecole Bellouet conseil est référencée par les organismes collecteurs et les formations sont éligibles à la subrogation