



## **CONVENTION PROGRAMME DETAILLE:**

### **COURS PRATIQUE : LE SECRET DE BRUNCH PAR BENOIT CASTEL**

#### **Objectifs :**

Elaborer des différents produits nouveaux : une variété des produits pour le brunch très tendance, une gamme de brunch complet – boisson, confiture – beurre, pain et pancakes et plats salés chauds et salades, des desserts, fabrication rationnelle avec présentation appétissant.

#### **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 pâtisserie ou cuisine.

#### **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 :**

<b>FAIRE SON BEURRE</b>	LE BEURRE QUI PLEUR
<b>CONFITURE</b>	CONFITURE DE FRAMBOISE POIVRE DE CASSIS CONFITURE D'ORANGE A LA VANILLE
<b>MATIN MALIN</b>	BIRSCHER    PORRIDGE    GRANOLA    BRIOCHE PAIN SARRAZIN
<b>MATIN</b>	CREPE SUZETTE    PET DE NONNE    PANCAKE CAROTTE CAKE
<b>BOISSON</b>	CHOCOLAT CHAUD    CITRONNADE
<b>PLAT CHAUD</b>	CHOU FLEUR COMPLETEMENT RÔTI GRATIN DE PATATE    LEGUME ROTI ŒUF BROUILLE    QUICHE COCO POTIRON POULET ROTI    RIBS DE PORC
<b>SALADE</b>	SPICY COLESLAW SARRAZIN CONCOMBRE GRENADE ET PICKLES BETTRAVE ANANAS CORIANDE SALADE DE PATE AUX BLES ANCIENS
<b>DESSERT</b>	POMME AU FOUR    PAIN PERDU ETON MESS    MOELLEUX CHOCOLAT CARROT CAKE

#### **- 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.