



Livret d'Accueil Bellouet Conseil



Editorial du Président

1. Histoire de l'Ecole
2. L'organigramme Bellouet Conseil
3. Les métiers de la formation
4. Le rôle et activités de l'Ecole Bellouet conseil
5. Notre politique qualité et engagements clients
6. Inscription et prise en charge des formations
7. Les conditions de ventes
8. Contact
9. Accessibilité
10. Réfèrent pédagogique
11. Médiations



EDITORIAL DU PRESIDENT

Madame, Monsieur,

Vous avez fait le choix de vous adresser au service de l'école gastronomique Bellouet conseil. Voilà déjà 34 ans que Bellouet conseil forme des professionnels de l'hexagone mais aussi du monde entier. La pâtisserie n'a plus de frontières à partir du moment où nous voulons travailler ensemble de nouveaux produits, des ingrédients de qualités, de nouvelles techniques pour ravir notre clientèle de tous les jours. Vous nous faites confiance depuis toutes ces années, et nous sommes fiers de toujours vous proposer avec mon équipe, des nouveaux cours chaque années. Nous essayons toujours avant de lancer un nouveau cours de voir la demande du marché, de cibler la tendance, d'être en avance sur les collections ou les modes.

Dans tous nos de nouveaux cours, je privilégie le côté rationnel, afin que vous puissiez refaire les produits directement en entreprise, sans avoir besoin de matériaux, ou produits spéciaux, J'essaie également de travailler les parfums privilégiés, le chocolat, les fruits d'été, les fruits secs et quelques gâteaux un petits peu plus spéciaux.

Se former, c'est aussi changé ses habitudes, retrouver des motivations, se faire plaisir et apporter toujours des nouveautés à sa clientèle. Toute l'équipe Bellouet conseil et moi-même se ferons un plaisir de vous accueillir à l'école tout au long de l'année.

Nous vous souhaitons la bienvenue et vous remercions de votre confiance.

Mr Jean Michel Perruchon



Ecole Gastronomique Bellouet Conseil

1 - HISTOIRE DE L'ECOLE

L'ECOLE BELLOUET CONSEIL

Créée en 1989, par G. J Bellouet et Jean Michel Perruchon l'Ecole Gastronomique Bellouet Conseil est située 304-306 rue Lecourbe à Paris 15^e. Cette école est aujourd'hui renommée dans le monde entier. Elle est reconnue également par tous les professionnels de l'hexagone pour le travail de qualité, le dévouement au service des artisans des métiers de bouche. Les stagiaires disposent de 4 salles de cours aménagées, trois salles de cours de pâtisserie, une salle de cours réservée au travail du sucre d'Art et à la confiserie.

Depuis 2006, Jean-Michel Perruchon est seul à la direction de l'école Bellouet Conseil avec une équipe de 5 formateurs hautement qualifiés.

LES FORMATION DE COURTE DUREE

Un programme de 38 stages différents est établi sur l'année selon un calendrier, ceux sont des cours pratique par groupe de 10 à 12 personnes avec un professeur. C'est aussi un lieu de convivialité et d'échange entre professionnels. Parmi les stages nous avons les entremets, les petits gâteaux individuels, les petits fours, les bonbons chocolat et confiserie, tous les stages artistiques chocolat et sucre mais aussi les cours de sandwichs et buffets réceptions.

FORMATION LONGUE DUREE

L'école gastronomique Bellouet Conseil dispense également une formation longue durée unique sur 12 semaines de stages avec possibilité de maximum 60 jours supplémentaires dans l'une des plus prestigieuses pâtisseries de Paris. L'école vous accueillera dans un cadre privilégié avec des formateurs hautement qualifiés qui seront au service de votre formation et à votre écoute. Les programmes seront adaptés aux personnes désireuses de se former et de se qualifier au métier de pâtissier, chocolatier. Chaque formation est délivrée à 10 élèves maximum. Elle est ponctuée de cours pratiques de groupes, de travaux individuels, de cours théoriques, de forums de discussions avec des professionnels. Les cours sont donnés en français ou anglais et les supports de stage sont au choix du participant en français ou en anglais

CONSEIL TECHNIQUE PERSONNALISÉ

Parallèlement aux cours, un travail de conseil technique personnalisé est possible dans votre entreprise.

Un professeur de l'école se rend chez vous avec un programme à la carte.

Les nouveautés sont réalisées sur place avec le matériel existant et les matières premières utilisées par l'artisan.

Plusieurs employés de l'entreprise bénéficient d'une formation commune et les produits réalisés sont dégustés par le personnel de production et de vente.

Une gamme de nouvelles pâtisseries, petits fours, petits gâteaux individuels, macarons, viennoiseries, entremets sont réalisés en 3 ou 4 jours selon le souhait du professionnel.



2 - ORGANIGRAMME DE L'ECOLE BELLOUET CONSEIL

Président
Jean Michel Perruchon

Secrétariat Cours
Akiko Oiké

Secrétariat consulting
Varvara Durose

Formateur
Olivier Levanti

Formatrice
Jana Lai

Formateur
Franck Colombié

Formateur
Dorian Zonca

Formateur
Alexandre Paisant



3 - LES METIERS DE LA FORMATION

Jean Michel Perruchon, Président

Sa mission est de définir et de conduire les formations, de conduire les projets de nouveaux cours et nouvelles formations, d'assurer le management des ressources humaines, la gestion financière, Marketing, technique et logistique.

Il assure l'accueil de tous les clients, ils contrôlent le bon déroulement dans les salles de cours et aussi la qualité des produits réalisés.

Il assure la formation de ses professeurs aux techniques, méthodes et philosophies de l'école.

Il donne la ligne de conduite à ses professeurs pour la création et la réalisation de nouveaux produits. Il donne également certains cours très particuliers et très pointus

Il doit faire preuve d'inventivité dans la mise en place de services innovants et savoir s'adapter à l'évolution de l'environnement juridique et financier du secteur.

Akiko Oiké et Varvara Durose, Secrétaires

Elles sont en charge toute la gestion administrative de l'école et assiste le Président dans sa fonction.

Elles sont en charge de la qualité au sein de la structure et assure l'accueil téléphonique et physique de la clientèle.

Elles sont à la réception et prises de commandes pour la réservation des stages et formations extérieurs.

Elles assurent le cheminement, des commandes, des devis, des prises en charges jusqu'à la facturation.

Elles réalisent les supports de stages, fiches techniques et fiches recettes.

O Levanti, F Colombié, A Paisant, D Zonca, Jana Lai, professeurs

Ils sont les interlocuteurs directs de nos clients. Ils sont en charge de développer les nouveaux cours, et les nouvelles recettes de l'école selon l'expertise, le contrôle du président. Selon un calendrier défini ils doivent organiser leur salle de cours, les produits et matériels nécessaires au bon déroulement des formations.

Ils accueillent les élèves au début de la session, leur explique le déroulé du cours, les produits et recettes qui seront réalisées.

Ils managent le cours et travail en même temps que les élèves, ils surveillent et contrôlent les recettes, et le résultat. Ils démontrent les choses beaucoup plus difficiles, démystifie les aprioris et assure la cohésion au niveau d'un groupe.

Ils assurent également les présentations et la dégustation de tous les produits réalisés, ainsi que les conseils de vente et de promotion.

Dans les conseils techniques personnalisés à l'extérieur, ils démontrent les produits, avec le matériel des entreprises, managent et créent de la dynamique avec le personnel de production, avec les produits et matières premières des entreprises.

4. LE ROLE ET L'ACTIVITE DE L'ECOLE BELLOUET CONSEIL

Bellouet conseil se doit d'apporter un savoir-faire, une technique et d'être le garant des traditions de la pâtisserie française.

Bellouet conseil intervient en amont des modes, des tendances et des nouvelles créations du marché.

Il apporte la motivation et l'envie de développer des gammes de produits, et d'apporter toujours des nouveautés à une clientèle sans cesse dans l'attente d'être Surprise.

Afin de toujours être à l'écoute de sa clientèle, l'école crée des nouveaux cours en fonction des tendances. Les trois grandes activités de l'école Bellouet conseil sont répartis de la manière suivante :



Ecole Gastronomique Bellouet Conseil

- 29 stages différents sont proposés sur des programmes de deux jours, trois jours, quatre jours par les professeurs à plein temps de l'école.
- 12 stages différents par des intervenants extérieurs. Nous faisons appel à des professionnels reconnus par leurs pairs, souvent Meilleur ouvrier de France, Champion du Monde et de renommée internationale.
- 11 stages différents dans une formation longue durée de trois mois pouvant être complété par une formation de deux mois en entreprise sur Paris ou sur l'Hexagone.

5. NOTRE POLITIQUE QUALITE ET ENGAGEMENTS CLIENTS

Situé en plein cœur de Paris, nous disposons de quatre laboratoires parfaitement équipés de tout le matériel nécessaire pour donner des cours de haute qualité. Nous essayons d'investir toujours dans les dernières nouveautés, en termes de gros matériel ou petits ustensiles de pâtisserie. Nous essayons également toujours de créer, en relation avec des sociétés telles que Matfer, Mallard et Ferrière, les moules et formes pour les pâtisseries de demain.

Nous sélectionnons des gammes de produits, des ingrédients de haute qualité. Nous travaillons avec des marques les plus connues, et les plus renommés sur le marché. La meilleure qualité des purées de fruits, le chocolat de différentes provenances, la sélection des fruits, farine, beurre et produits laitiers de production française. Une sélection est faite également sur différents pays et provenances, pour les vanilles, les épices ou autres produits exotiques.

Notre engagement vis-à-vis du client et de toujours parler de qualité, de respect du produit, et bonne réalisation des recettes traditionnelles ou recettes nouvelles. Notre devoir est également d'aider les personnes aux gestes techniques, au coup de main, à l'esthétique des pâtisseries.

Nous essayons de répondre à toutes les questions qui peuvent aider, en termes de réaction produits, hygiène et marketing.

Nos locaux, sont sur surveillance vidéo, un contrôle annuel est réalisé par des sociétés agrémentées et certifiées pour les extincteurs, ainsi que toute l'installation électrique, matériel et petit matériel.

Nous assurons également six fois par an un contrôle par un laboratoire agrémenté et certifié sur les produits réalisés pendant les cours en termes d'hygiène et de bactéries.

Afin de travailler dans un univers professionnel, chaque élève doit apporter une veste blanche. Le petit matériel est prêté par Bellouet Conseil. Un tablier Bellouet Conseil sera fourni au stagiaire au début de stage.

Pour des travaux au contact direct avec des produits spécifiques les élèves doivent par mesure d'hygiène travailler avec des gants.

6. INSCRIPTION ET PRISE EN CHARGE DE FORMATIONS EXTERIEURES

Comment s'inscrire aux cours de l'école

Merci de vous inscrire en ligne sur notre site internet : www.ecolebellouetconseil.com > « inscription ».

Nous ne prenons pas d'inscription par téléphone. Vous pourrez consulter directement en ligne les disponibilités des stages et également toutes les modalités pour l'inscription.

Un devis ainsi qu'une convention programme vous seront adressés pour votre demande de prise en charge. Un devis doit être signé et tamponné par le demandeur et retourné à l'École Bellouet Conseil accompagné d'un règlement.



Ecole Gastronomique Bellouet Conseil

Toute inscription ne sera prise en compte qu'à réception de votre règlement du stage ou accord de financement par l'organisme collecteur. Le chèque ne sera encaissé qu'en fin de stage. 8 jours avant le stage, une convocation indiquant les horaires de stage, la station de métro vous sera adressée par courrier postal ou par e-mail.

Comment demander un conseil technique personnalisé

sur les réservations, les dates disponibles, les programmes pouvant être traités, n'hésitez pas à nous contacter au tél : 01 40 60 16 20 ou par E-mail : bellouetconseil.secretariat@orange.fr

Comment bénéficier d'un remboursement

Les frais de stage pourraient être financés par un fonds d'assurance de formation, comme OPCO EP / AKTO / FAFCEA, etc.

Les stages de l'École Bellouet Conseil ne sont pas éligibles dans le cadre du CPF (DIF).

- La démarche est simple, demandez à votre comptable le nom de votre organisme collecteur. Les coordonnées des organismes collecteurs : consulter sur www.ecolebellouetconseil.com
- Adressez-nous votre bulletin de réservation ou réserver votre place sur notre site web, afin que nous puissions vous adresser le devis - convention programme.
- Effectuez la demande de prise en charge sur le site des organismes collecteurs :

Pour les salariés : Pâtisserie / Boulangerie OPCO EP • Tél. : 01530086 00 - www.opcoep.fr

Hôtellerie / Restauration AKTO • Tél. : 0144719900 - www.aktto.fr

Pour le chef d'entreprise : Employeur FAFCEA • Tél. : 0153010522 - <https://www.fafcea.com/>

L'École gastronomique Bellouet Conseil de Paris est une école de formation dédiée aux professionnels, Enregistrée sous le numéro d'activité 11753768575.

L'École gastronomique Bellouet conseil de Paris est une école de formation dédiée aux professionnels, enregistrée sous le Numéro d'activité 11753768575.

7. LES CONDITIONS DE VENTES

L'annulation d'une Réservation

Toute annulation à la demande d'un candidat doit être formulée uniquement par écrit (fax, courrier ou e-mail) En cas d'annulation, 1 mois avant le début du stage, les frais de gestion d'un montant de 120.00 € ttc seront dus à l'École Bellouet-Conseil.

En cas d'annulation, 2 semaines avant le début du stage, la totalité du cours sera due et le stage reporté à une date ultérieure.

8. CONTACT

ECOLE BELLOUET CONSEIL
304 / 306 RUE LECOURBE
75015 PARIS
TEL : 01 40 60 16 20

SITE WEB : www.ecolebellouetconseil.com EMAIL : Contact@ecolebellouetconseil.com



9. ACCESSIBILITE



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'handicapé pour étudier le cas échéant.

10. REFERENT PEDAGOGIQUE

Monsieur Jean Michel Perruchon

Mr Perruchon est le référent pédagogique pour l'ensemble des formations de courtes durées, formations longues durée et conseil techniques.

Pour le contacter :

Téléphone : 0140601620

Email : jm.perruchon@ecolebellouetconseil.com

11. MEDIATIONS

Monsieur Jean Michel Perruchon

Mr Perruchon est également le médiateur au sein de l'Ecole Bellouet conseil, pour tous problèmes spécifiques. Il peut gérer et activer la médiation pour tous demandes spécifiques.

En cas de problèmes adresser vos réclamations à :

Téléphone : 0140601620

Email : jm.perruchon@ecolebellouetconseil.com