



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE:

COURS PRATIQUE L'UNIVERS DU CHOCOLAT ET DE LA CONFISERIE

Objectifs :

Elaborer des différents produits nouveaux : une gamme de bonbons chocolat et confiseries.

Amener le stagiaire à apprendre les techniques de base sur le chocolat et confiserie, comme cristallisation et moulage.

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. La présentation finale et dégustation pour l'évaluation par le formateur.

Public Concerné : Pâtissier, boulanger, restaurateur et traiteur

Pré requis : Aucune technique et connaissance requise

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 :

LES RECETTES DE BASES	PRALINE AMANDE	PRALINE NOISETTE
	PRALINE AMANDE NOISETTE	
	PRALINE NOISETTE CORIANDRE	
LES BONBONS CHOCOLAT	GOURMANDISE	DOUCEUR FRAMBOISE
	LE POMME TATIN	PALET THE
	RUCHER	CITRUS
LES BARRE CHOCOLAT	LA BARRE EPICEE	LA BARRE DES ILES
LES BONBONS MEULES	LE BRITANY	L'AFRICA
	LE SENSATION	LE RUBIS
RECETTES DE PATE A TRITINER	PATE A TARTINER CHOCOLAT BLANCS VANILLE	
	PATE A TARTINER CHOCOLAT NOIRE NOISETTE	
	PATE A TARTINER CAMEL	
	PATE A TARTINER CHOCOLAT LAIT NOISETTE	
LES CHOCOLATS CHAUDS	GANACHE NOIRE DE BASE	
	GANACHE LACTEE DE BASE	
	CHOCOLATS CHAUDS AUX DIFFERENTS PARFUMS	
LES CONFITURES ET MARMELADES	CONFITURE DE FRAISE	
	MARMELADE D'ORANGE	
	CONFITURE D'ABRICOT	
	CONFITURE DE RHUBARBE	
	GELEE DE FRAMBOISE	
	GELEE DE GROSEILLE	
LA CONFISERIE	LA GUIMAUVE *BLANCHE *A LA PULPE DE FRUIT	
	LES NOISETTES AU CHOCOLAT	
	LES AMANDES AU CHOCOLAT	
	LE BI COUCHE FRAMBOISE COCO	
	LE NOUGAT DE PROVENCE	
	LE CAMEL AU BEURRE SALE	
	LE FUDGE VANILLE	
	LE BONBON FOURRE FRUITS	
	LE BERLINGOT	
	LE BONBON PRALINE FEUILLETE	
	LE REGLISSES	

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'activé 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.